

pizza e pasta

ITALIANA

n° 6

giugno '18

www.pizzaepastaitaliana.it | anno XXIX



FOCUS

—i cibi della dieta mediterranea—

HAI UN NUOVO MESSAGGIO



Maestri pizzaioli campioni del mondo l'hanno scelto per la qualità della sua cottura. Grandi e rinomate catene di negozi per la sua bellezza. **E tu?**

Il forno elettrico STRATOS "OLD STYLE" è Industria 4.0.

Fascino dell'antico e tecnologia moderna, per una cottura della pizza come quella di una volta.

Stratos Old Style può beneficiare dell'iper ammortamento 250% perché è un forno Industria 4.0, grazie al sistema di interconnessione garantito creato da Polin.

Scopri di più su www.polin.it/iperammortamento

POLIN

PRIMO PRODUTTORE
ITALIANO DI FORNI
PER L'ARTE BIANCA

*tutto il buono del Germe di Grano
anche nella Pizza*



UNA NUOVA LINEA DI MISCELE SPECIALI PER PIZZE ALTAMENTE DIGERIBILI
E ADATTE A TUTTI. L'ALTA QUALITÀ DELLE FARINE SCELTE E LA PRESENZA
DI FIBRE NEL GERME DI GRANO AGGIUNTO, FAVORISCONO UNA PERFETTA
IDRATAZIONE DELL'IMPASTO E UNA MIGLIORE RESA IN LIEVITAZIONE, PER
PIZZE GUSTOSE, FRAGRANTI E LEGGERE.

DISPONIBILE IN QUATTRO TIPOLOGIE:

MAMMÀ / Crokkia / ZERO//w250 / ZERO//w340

DETTAGLI TECNICI E RICETTE SU WWW.MOLINODENTI.IT

DENTI
FARINE, NATURALMENTE.
shop.molinodenti.it

AZIENDE

Alfichef	p. 97
Ambrogi Srl	p. 33
Beretta f.lli	p. 59
CAD	p. 21
Castelli forni	p. 103
Ceky forni	p. 47
Consere Italia	p. 31
Cuppone	p. 55
Dag Style	p. 95
Dell'Oro	p. 11
Dori	p. 88
Dr Schaer	p. 87
Dr Zanolli	p. 27
Eden Blu	p. 58
Eurial	p. 116
Familia	p. 100
Farm Frites	p. 63
Forni Pavesi Rimini	p. 94
Gi Metal	p. 105
Glutenfree Expo	p. 110
Greci Prontofresco	p. 23
Greensfood	p. 39 - 57
La Torrente	p. 70
Latteria Montanari	p. 107
Lidia	p. 68
Lilly Codroipo	p. 109
Lira - ristorparma	p. 111
Magic cooker	p. 51
Molino Augugiaro e Figna	p. 19 - 99
Molino Chiavazza	p. 115
Molino Denti	p. 3
Molino Pasini	p. 7
Molino Piantoni	p. 83
Molino Pivetti	p. 101
Molino Rachello	p. 72 - 73
Moretti forni	p. 9 - 71
Naldoni	p. 29
Novafunghi	p. 65
Novaltec	p. 67
Pepsi Co	p. 43
Polin	p. 2
Refrattari Regello - Valoriani	p. 15
Rispo	p. 37
RPM	p. 61
SIAL	p. 8
Sanfelici Franco	p. 52 - 53
Sitta	p. 77
Smoki	p. 81
Tangrini Ind Alimentare	p. 89
Viander	p. 79

— Sommario —

EDITORIALE _____ 6

di Giampiero Rorato

PIZZA NEWS _____ 10

a cura di Patrizio Carrer

Scopriamo l'anima della cucina _____ 12

di Giampiero Rorato

L'Olio EVO in cucina e in pizzeria

di Patrizio Carrer



La straordinaria storia del pomodoro

di Giampiero Rorato



34

Mozzarella e fiordilatte

di Marisa Cammarano



CAMPIONATO
MONDIALE
DELLA PIZZA

40

Mirko Boniolo, il vincitore della Pizza in Teglia

di Patrizio Carrer



CAMPIONATO
MONDIALE
DELLA PIZZA

40

Pizza a Due: Fabio Sebastiani e Marco La Vista raccontano la loro pizza

di Patrizio Carrer



**LE AZIENDE
INFORMANO** _____ **52**

— Sanfelici

I numeri _____ **54**
della pizza in Italia

a cura della redazione

**LE AZIENDE
INFORMANO** _____ **58**

— AS group

**Le proposte
di Pizza e Pasta
Italiana** _____ **60**

a cura della redazione



**LE AZIENDE
INFORMANO** _____ **72**

— Rachello

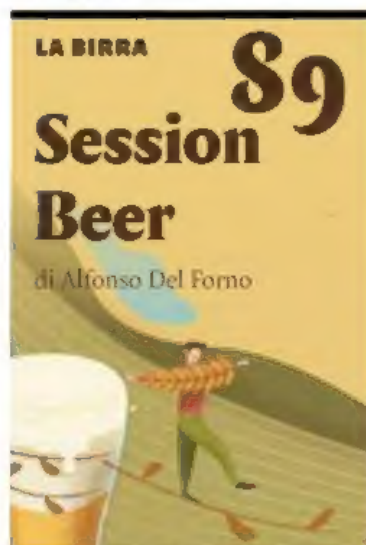
IL RISTORANTE _____ **74**
Casa Perbellini

a cura della redazione



Sagra _____ **84**
del Bugiandu

di Virgilio Pronzati



**STORIE DI ALIMENTAZIONE
E GASTRONOMIA** _____ **92**

**Sante Lancerio,
il primo sommelier
della storia**

di Stefano Buso

**QUESTIONE
DI GUSTO** _____ **96**

**La stagione
della frutta**

di Nives Piva

**LA PAROLA AGLI SPONSOR
DEL CAMPIONATO
MONDIALE DELLA
PIZZA 2018** _____ **102**

— Castelli Forni

— Gi.metal

— Latterie Montanari

— Lilly Codroipo

EVENTI _____ **110**

— European Glutenfree

Pizza Trophy 2018



112

**SCUOLA
ITALIANA
PIZZAIOLI**

di Giampiero Rorato

Abbiamo ancora negli occhi e nel cuore i colori, i suoni e i sapori dello straordinario Campionato Mondiale della Pizza che abbiamo vissuto quest'anno a Parma, con tantissime presenze di pizzaioli da ogni parte del mondo, con lo scenario d'attorno occupato da numerose primarie aziende del settore, con illustri personalità che hanno partecipato all'evento, dal Sindaco di Parma Pizzarotti al grande chef Heinz Beck.

Questa rivista che, in anni insospettabili, ha ideato e organizzato a Castrocara Terme la prima edizione del Campionato Mondiale della Pizza e l'ha poi accompagnato, anno dopo anno, in tutte le successive edizioni, da Castrocara a Viareggio, a Salsomaggiore e da alcuni anni a Parma, vuole ricordare l'evento soprattutto per un motivo. Questa manifestazione, in assoluto la più importante al mondo per quando riguarda la pizza, continua ad essere una vera palestra formativa che aiuta i pizzaioli a crescere in professionalità e la pizza in qualità. Il confronto fra le culture - ben oltre quaranta le nazioni rappresentate quest'anno a Parma - le sensibilità, i prodotti impiegati e le tecniche seguite, stimola non solo la curiosità ma il bisogno di conoscere, di sapere, di capire, per cui i pizzaioli che partecipano all'evento sono, fin da Castrocara Terme, l'intelligente avamposto trainante di un grande gruppo di operatori della pizza sparsi in ogni continente.

Noi di Pizza e Pasta italiana siamo molto orgogliosi di questo impegno formativo, che continua mese dopo mese nelle pagine di questa rivista. E i risultati si vedono, se anche Carlo Cracco ha introdotto la pizza nel suo ristorante milanese e se Heinz Beck, oggi uno dei più stimati chef internazionali, ha voluto presentare a Parma la sua pizza.

Si può allora affermare che ormai la pizza ha pienamente conquistato il diritto di entrare nell'alta ristorazione, grazie a un pluridecennale impegno di questa rivista, alle quasi 30 edizioni del Campionato Mondiale della Pizza, al gruppo dirigente di Pizza New che a questo scopo dedica ogni sua migliore energia, alla accresciuta professionalità dei pizzaioli e alla crescente attenzione di ristoratori e chef nei riguardi del piatto italiano quotidianamente più consumato nel mondo.

Assieme ai nostri lettori possiamo davvero essere orgogliosi, e questo ci impegna ancor più per rimanere sempre all'altezza di tanti ottimi professionisti che ogni giorno sfornano nel mondo milioni e milioni di pizze.

www.giampierororato.blogspot.com

PIZZA E PASTA ITALIANA

Mensile di Pizza, Pasta,
Enogastronomia e Cultura

edito da **PIZZA NEW S.p.A.**

Autorizzazione Tribunale di Venezia
n. 1019 del 02/04/1990
Anno XXIX - n. 6 Giugno 2018

Repertorio ROC n. 5768

DIRETTORE EDITORIALE Massimo Puggina
DIRETTORE RESPONSABILE Giampiero Rorato
SEGRETARIA DI REDAZIONE Caterina Orlandi
PUBBLICITÀ Patrizio Carrer, Caterina Orlandi
RESPONSABILE PROGETTO David Mandolin

REDAZIONE

via Sansonessa, 49 - 30021 CAORLE (Venezia)
Tel. 0421/212348 - Fax 0421/81007
E-mail: redazione@pizzapastaitaliana.it
www.pizzapastaitaliana.it

PROGETTO GRAFICO Manuel Rigo, Paola Dus,
Elena Cazzuffi — Mediagraft lab

DIGITAL PUBLISHING Maura Trolese
— Mediagraft lab

IN COPERTINA illustrazione di Andrea Rubele

STAMPA MEDIAGRAF S.p.A.
Noventa Padovana (Pd)

COMITATO TECNICO E REDAZIONALE

Marisa Cammarano, Patrizio Carrer, Tony
Gemignani (U.S.A.), David Mandolin, Gianandrea
Rorato, Caterina Vianello, Laura Nascimben,
Caterina Orlandi, Nives Piva, Stefano Buso.

AFFILIAZIONI INTERNAZIONALI

Pete La Chapelle (N.A.P.O. - Pizza Today, U.S.A.),
P.M.Q. Steve Green (U.S.A.), P.M.Q. Russia,
P.M.Q. Cina, Drew McCarthy (Canadian Pizza Ma-
gazine, Canada), Valeria Vairo (Buongiorno Italia)



**ASSOCIATO ALL'UNIONE
ITALIANA STAMPA PERIODICA**

ANES ASSOCIAZIONE NAZIONALE
EDITORIA DI SETTORE

PER LA PUBBLICITÀ SULLE RIVISTE

ITALIA Pizza e Pasta Italiana
U.S.A. Pizza Today, P.M.Q.
GERMANIA Buongiorno Italia

TEL 0421.83148 - FAX 0421.81007

PER INFORMAZIONI, SOTTOSCRIVERE UN ABBONAMENTO O RICHIEDERE UN ARRETRATO:

TELEFONARE AL NUMERO 0421 212348
dal lun. al ven. dalle 10:00 alle 12:00
dalle 15:00 alle 17:00

INVIARE UN FAX A 0421 83178
— Servizio abbonamenti Pizza e Pasta Italiana

INVIARE UNA MAIL A
abbonamenti@pizzapastaitaliana.it

L'abbonamento può avere inizio in qualsiasi momento dell'anno e dà diritto a ricevere 11 numeri della rivista. L'abbonamento andrà in corso dal primo numero raggiungibile.



TRE GENERAZIONI, 80 ANNI DI STORIA,
L'ARTE DELLA FARINA IMPRESSA NEL DNA.

LINEA PIZZERIA

MOLINO PASINI | L'ARTE DELLA FARINA | THE ART OF FLOUR
WWW.MOLINOPASINI.COM

SIAL

INSPIRE FOOD BUSINESS



LOOK DEEPER

Parigi



**L'appuntamento mondiale
dell'innovazione alimentare**

21 - 25 OTTOBRE 2018
PARIS NORD VILLEPINTE - PARIS

7.200 espositori

109 paesi rappresentati / **21 settori** merceologici

Oltre **2.500 prodotti** innovativi

WWW.SIALPARIS.COM

#SIALParis    

© Images by  www.sialfood.com Conception Bug *Ritornare il 15% rispetto alla tariffa del pass acquistata direttamente in loco pre-registrandosi su www.sialparis.com

COMEXPOSIUM

SIAL, a subsidiary of Comexposium Group

Per ulteriori informazioni:
Saloni Internazionali Francesi S.r.l.
Tel.: 02/43 43 53 27
Fax: 02/46 99 745
e-mail: adelpriori@salonifrancesi.it

Neapolis
510°C

Neapolis 510°C il più potente forno elettrico del mondo progettato da Moretti Forni per la cottura perfetta dell'autentica pizza napoletana.

"Il calore è un ingrediente.

Per un risultato perfetto deve essere di ottima qualità."

Marcello



**MORETTI
FORNI**
The SmartBaking Company®



Moretti Forni s.p.a.
Via Meucci 4
61037 Mondolfo (PU) - Italy
email: info@morettiforni.com
Tel +39 0721 96 161 - morettiforni.com



Mini rotante Kuma Forni per le pizze da street food

L'estate è alle porte e la bella stagione coincide con l'inizio di manifestazioni ed eventi all'aria aperta. L'offerta ristorativa si sposta su ruote e sempre più spesso le piazze e le spiagge sono affollate di mezzi ambulanti che vendono piatti veloci e pizza. L'azienda di Verona Kuma Forni ha realizzato proprio per questi mezzi il forno minirotante dedicato alle pizzerie su ruota. Per il momento si tratta di una novità che è disponibile per il mercato francese, ma vista la diffusione delle pizzerie itineranti, non è esclusa che più di qualche richiesta possa venire dal mercato italiano. Il mini rotante presenta le caratteristiche e le qualità che sono tipiche di Kuma, con la differenza che l'ingombro e soprattutto il peso sono a misura di van: capacità di 4 pizze da 33 cm e peso complessivo di 660 kg.

L'obiettivo, come accennato, è quello di soddisfare le esigenze di professionisti ambulanti dello street food, di piccole realtà come ristoranti di ridotte dimensioni, bar o pub, ma anche di pizzerie che hanno bisogno di un supporto ulteriore nei periodi di maggior lavoro. Da sottolineare che il moto rotatorio della piastra è garanzia assoluta di uniformità di cottura.

Al via dal primo giugno il Napoli Pizza Village

L'ottava edizione della manifestazione partenopea dedicata alla pizza si svolgerà dal 1 al 10 giugno, come sempre le protagoniste saranno le 50 rinomate pizzerie del capoluogo campano che animeranno il suggestivo Lungomare Caracciolo, vera e propria vetrina sul mare di Napoli. Per 10 giorni in un'area che coprirà 30mila mq ci saranno pizze per tutti ma non solo: un grande calendario di eventi live e concerti completamente gratuiti, seminari, mostre, laboratori didattici per i più grandi e per i bambini.

Le Crispers 2.0 by McCain

Facebook, twitter e Instagram sono solo alcuni esempi di come i clienti hanno cambiato il modo di rapportarsi con la cucina, sempre più pizzaioli utilizzano la comunicazione digitale per raccontare le proprie creazioni a colleghi e clienti, anche **McCain** lancia il nuovo portale dedicato alle nuove Crispers, le patatine a V diventate un vero e proprio must per le pizzerie, i pub, le birrerie di tutta Italia. Grazie al portale McCain www.crisperspromo.com promuovere le nuove Crispers, invitanti patatine con la buccia dall'innovativa forma a V, non è mai stato così semplice!

Scopri tutti i dettagli su www.mccainfoodservice.it

Formatrice per pane avvolto

Piccola filomatrice 40 cm

Stampatrice per panini



23868 VALMADRERA (LC) ITALY
Viale XXV Aprile, 42



www.dello.ro.it

Tel. +39.0341.581202 • Fax +39.0341.200251
e-mail: info@dello.ro.it • youtube: [dello.ro.italy](https://www.youtube.com/dello.ro.italy)

Impastatrice a faccetta

Rilasciatore / sollevatore
per impastatrici

Impastatrice a
braccia tuffanti

Impastatrice a
spirale automatica



SCOPRIAMO L'ANIMA DELLA CUCINA ITALIANA

È mediterranea o fusion?

di Giampiero Rorato

Non c'è dubbio che la cucina italiana è stracolma di prodotti arrivati da altre parti del mondo, quindi, in un certo senso, la nostra cucina è il frutto della "fusione" o "assemblaggio" di prodotti nati lontano, come il riso, originario dell'Asia centrale o, ancor oggi, importati da lontano, come lo **stoccafisso**, che è merluzzo essiccato proveniente dalle isole Lofoten in Norvegia. Dagli **asparagi**, provenienti dal Vicino Oriente, alle **zucche** originarie dell'America, sono moltissimi i prodotti oggi fondamentali nella cucina italiana arrivati nel nostro Paese da lontano. Ne abbiamo citati alcuni, ma basta pensare ancora alle spezie introdotte in Italia dal lontano Oriente; a **fagioli, mais, patate, peperoni, peperoncini, pomodori, zucche**, provenienti dall'America centromeridionale; al baccalà (merluzzo conservato nel sale) proveniente dall'isola canadese di Terranova e isole vicine, per capire che la cucina italiana è debitrice a tanti altri Paesi, anche lontanissimi.

E lo stesso dicasi per la frutta oggi prodotta anche in Italia: il **caco** proveniente dalla Cina orientale; il **ciliegio** importato dal Ponto (Vicino Oriente) nel 74 a.C a Roma dal generale romano Lucullo; il **fico d'India** originario del Messico; il **kiwi** originario della Cina meridionale; il **melograno** originario dalla Cina sud-occidentale e così si può affermare per altri prodotti, ortaggi, frutta, animali.

Allora cucina fusion?

Quasi in ogni piatto che entra nelle nostre tavole c'è qualcosa di origine straniera, sapientemente "assemblato" con altri prodotti presenti da sempre nella nostra penisola, per cui, giudicando la cucina in base all'origine dei prodotti impiegati, quella italiana risulta essere una cucina "fusion", cioè ottenuta da una fusione di prodotti provenienti da altre parti.

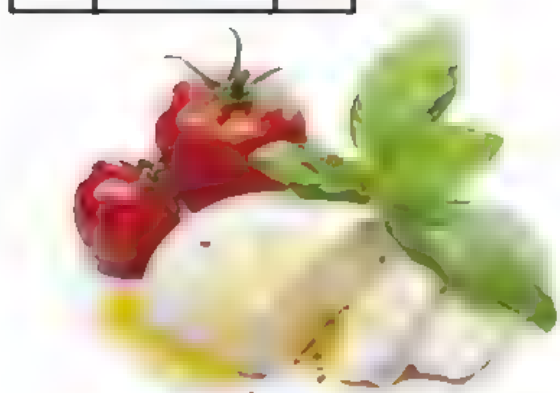
Ma è proprio così?

Se approfondiamo l'argomento dobbiamo innanzi tutto chiederci se in Italia usiamo i prodotti alimentari provenienti da altre parti del mondo come li usano nei luoghi d'origine. Ad esempio: la **farina di mais** la usiamo in Italia come in Messico? Certamente no! In Messico, infatti, l'uso principale della farina di mais è per fare tortillas, le celebri e ben note **tortillas di mais**, piatto emblematico e diffusissimo in quel Paese centroamericano. In Italia l'impiego principale, dalla metà del Cinquecento in poi, è per fare la **polenta** che non era un piatto nuovo, poiché la farina di mais fu impiegata per sostituire, nelle polente di antichissima origine, farine di cereali minori, come il miglio, la segale, l'avena e simili.

E quando nella seconda metà del '500 i veneziani e i genovesi importarono lo stoccafisso da Bergen, gran mercato del pesce norvegese, non importarono anche il modo di trasformarlo in alimento come si faceva e si fa in Norvegia, ma lo trasformarono secondo la propria tradizione e i propri gusti. Ed ecco che a Venezia troviamo, fin dall'inizio del '600, il "**baccalà mantecato**" (una "crema di stoccafisso" che i norvegesi si sognano), naturalmente con solo olio d'oliva, assolutamente senza patate e pomodori che caratterizzano i piatti di stoccafisso solo a partire dall'Ottocento inoltrato.

Potremmo soffermarci su altri piatti, come il "**risotto con la zucca**", due ingredienti provenienti il primo dal lontano Oriente il secondo dal lontano Occidente, ma non è solo una semplice fusione di prodotti, ma una trasformazione dovuta allo stile, al buon gusto e all'arte gastronomica italiana.



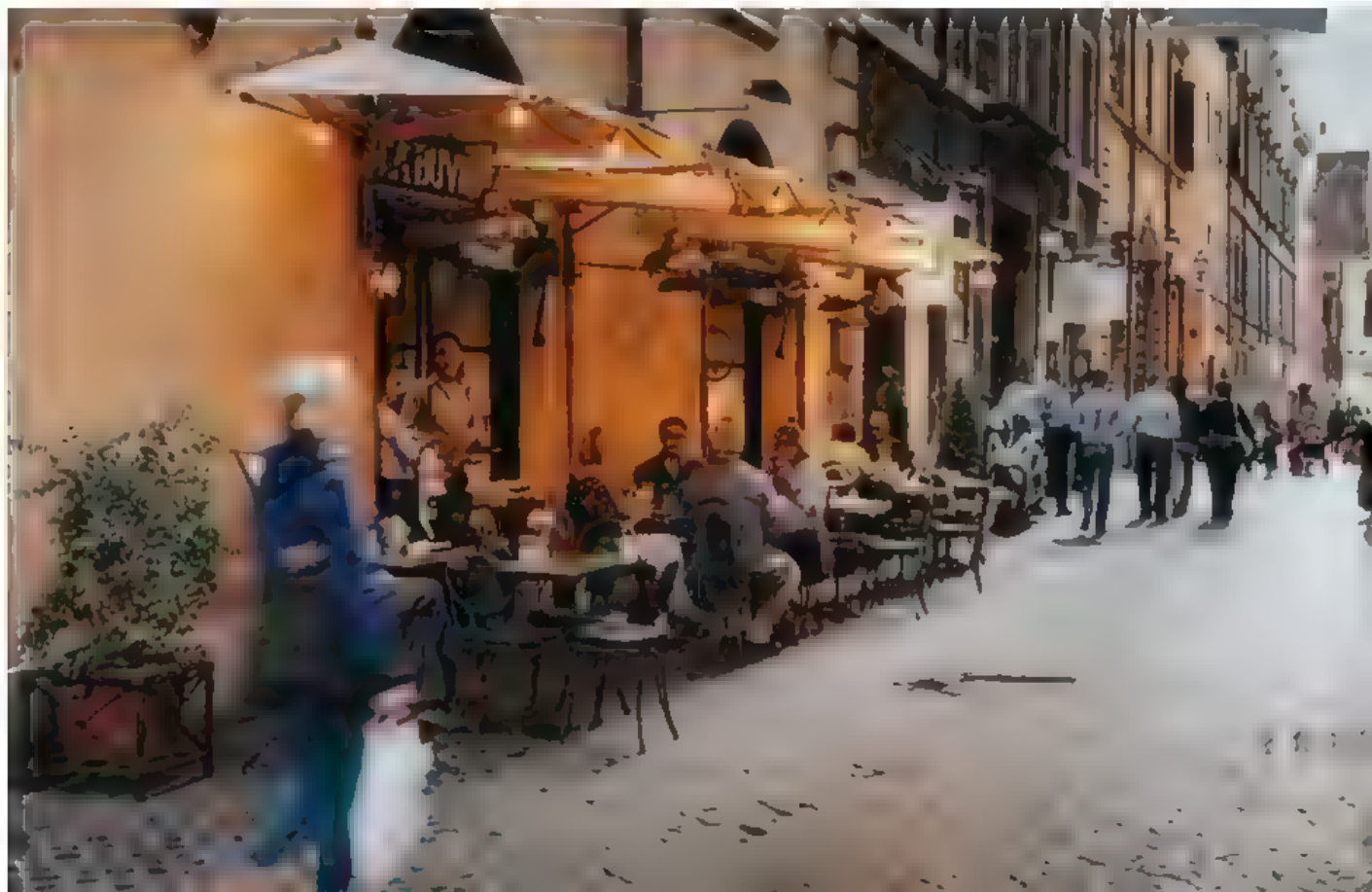


Vera cucina mediterranea

Non è difficile, a questo punto, comprendere come la bravura delle nostre nonne e bisnonne, risalendo fino alle donne romane di duemila anni orsono, abbia saputo "assimilare" ogni nuovo prodotto proveniente dall'estero alla cultura alimentare a gastronomica del proprio paese. Ecco perché troviamo tante differenze tra una regione e l'altra, anzi tra un paese e l'altro, se non addirittura tra famiglia e famiglia.

C'è, in Italia, una cultura del cibo che s'è andata evolvendo al pari della civiltà, sempre rispondendo a dei bisogni, a volte non solo nutritivi ma anche sociali, per cui attraverso il cibo noi possiamo conoscere la nostra storia che è la storia di un Paese chiuso a Nord da un'alta catena di monti, le Alpi, e circondato tutt'attorno dal mare - Adriatico, Ionio, Mediterraneo, Tirreno, Ligure - un Paese che è andato sviluppando una propria cucina che, pur sapientemente arricchita da prodotti giunti da lontano, è la tipica cucina italiana, con una sua propria identità, non confondibile con nessun'altra, caratterizzata negli ultimi tempi soprattutto dall'olio extravergine d'oliva, dai tanti prodotti degli orti - si pensi alle numerose varietà di pomodoro esistenti in Italia - dalla gran varietà dei vini, dei formaggi, degli insaccati di maiale, dal pesce dei nostri mari.

Ce n'è abbastanza per poter affermare che la cucina italiana è cucina mediterranea e non cucina fusion, perché non pone nel medesimo piatto tradizioni e stili diversi, ma ha trasformato tutti i prodotti importati in uno stile unico, che è l'inconfondibile stile gastronomico mediterraneo italiano.





Forni Valoriani

Gli Originali

Fornace dal 1890

I FORNI PROFESSIONALI A LEGNA E A GAS, con il piano in VERO COTTO REFRATTARIO rappresentano la migliore soluzione per PIZZE COTTE AL PUNTO GIUSTO

Serie Vesuvio

Modello	Misura interna	Misura esterna	Spesa	Peso kg	Canne Fumarie	Cap. pizze a 28/30cm
100 S	100x100	140x150	5420	1100	2	50
120 S	120x120	160x170	5500	1100	2	50
140 S	140x140	180x190	5600	1100	2	50
120 X 100	120x100	160x210	5600	1100	2	50
140 X 100	140x100	180x210	5600	1100	2	50
160 X 100	160x100	200x210	5600	1100	2	50
180 X 100	180x100	220x210	5600	1100	2	50
200 X 100	200x100	240x210	5600	1100	2	50
220 X 100	220x100	260x210	5600	1100	2	50
240 X 100	240x100	280x210	5600	1100	2	50
260 X 100	260x100	300x210	5600	1100	2	50
280 X 100	280x100	320x210	5600	1100	2	50
300 X 100	300x100	340x210	5600	1100	2	50
320 X 100	320x100	360x210	5600	1100	2	50
340 X 100	340x100	380x210	5600	1100	2	50
360 X 100	360x100	400x210	5600	1100	2	50
380 X 100	380x100	420x210	5600	1100	2	50
400 X 100	400x100	440x210	5600	1100	2	50
420 X 100	420x100	460x210	5600	1100	2	50
440 X 100	440x100	480x210	5600	1100	2	50
460 X 100	460x100	500x210	5600	1100	2	50
480 X 100	480x100	520x210	5600	1100	2	50
500 X 100	500x100	540x210	5600	1100	2	50
520 X 100	520x100	560x210	5600	1100	2	50
540 X 100	540x100	580x210	5600	1100	2	50
560 X 100	560x100	600x210	5600	1100	2	50
580 X 100	580x100	620x210	5600	1100	2	50
600 X 100	600x100	640x210	5600	1100	2	50
620 X 100	620x100	660x210	5600	1100	2	50
640 X 100	640x100	680x210	5600	1100	2	50
660 X 100	660x100	700x210	5600	1100	2	50
680 X 100	680x100	720x210	5600	1100	2	50
700 X 100	700x100	740x210	5600	1100	2	50
720 X 100	720x100	760x210	5600	1100	2	50
740 X 100	740x100	780x210	5600	1100	2	50
760 X 100	760x100	800x210	5600	1100	2	50
780 X 100	780x100	820x210	5600	1100	2	50
800 X 100	800x100	840x210	5600	1100	2	50
820 X 100	820x100	860x210	5600	1100	2	50
840 X 100	840x100	880x210	5600	1100	2	50
860 X 100	860x100	900x210	5600	1100	2	50
880 X 100	880x100	920x210	5600	1100	2	50
900 X 100	900x100	940x210	5600	1100	2	50
920 X 100	920x100	960x210	5600	1100	2	50
940 X 100	940x100	980x210	5600	1100	2	50
960 X 100	960x100	1000x210	5600	1100	2	50
980 X 100	980x100	1020x210	5600	1100	2	50
1000 X 100	1000x100	1040x210	5600	1100	2	50
1020 X 100	1020x100	1060x210	5600	1100	2	50
1040 X 100	1040x100	1080x210	5600	1100	2	50
1060 X 100	1060x100	1100x210	5600	1100	2	50
1080 X 100	1080x100	1120x210	5600	1100	2	50
1100 X 100	1100x100	1140x210	5600	1100	2	50
1120 X 100	1120x100	1160x210	5600	1100	2	50
1140 X 100	1140x100	1180x210	5600	1100	2	50
1160 X 100	1160x100	1200x210	5600	1100	2	50
1180 X 100	1180x100	1220x210	5600	1100	2	50
1200 X 100	1200x100	1240x210	5600	1100	2	50
1220 X 100	1220x100	1260x210	5600	1100	2	50
1240 X 100	1240x100	1280x210	5600	1100	2	50
1260 X 100	1260x100	1300x210	5600	1100	2	50
1280 X 100	1280x100	1320x210	5600	1100	2	50
1300 X 100	1300x100	1340x210	5600	1100	2	50
1320 X 100	1320x100	1360x210	5600	1100	2	50
1340 X 100	1340x100	1380x210	5600	1100	2	50
1360 X 100	1360x100	1400x210	5600	1100	2	50
1380 X 100	1380x100	1420x210	5600	1100	2	50
1400 X 100	1400x100	1440x210	5600	1100	2	50
1420 X 100	1420x100	1460x210	5600	1100	2	50
1440 X 100	1440x100	1480x210	5600	1100	2	50
1460 X 100	1460x100	1500x210	5600	1100	2	50
1480 X 100	1480x100	1520x210	5600	1100	2	50
1500 X 100	1500x100	1540x210	5600	1100	2	50
1520 X 100	1520x100	1560x210	5600	1100	2	50
1540 X 100	1540x100	1580x210	5600	1100	2	50
1560 X 100	1560x100	1600x210	5600	1100	2	50
1580 X 100	1580x100	1620x210	5600	1100	2	50
1600 X 100	1600x100	1640x210	5600	1100	2	50
1620 X 100	1620x100	1660x210	5600	1100	2	50
1640 X 100	1640x100	1680x210	5600	1100	2	50
1660 X 100	1660x100	1700x210	5600	1100	2	50
1680 X 100	1680x100	1720x210	5600	1100	2	50
1700 X 100	1700x100	1740x210	5600	1100	2	50
1720 X 100	1720x100	1760x210	5600	1100	2	50
1740 X 100	1740x100	1780x210	5600	1100	2	50
1760 X 100	1760x100	1800x210	5600	1100	2	50
1780 X 100	1780x100	1820x210	5600	1100	2	50
1800 X 100	1800x100	1840x210	5600	1100	2	50
1820 X 100	1820x100	1860x210	5600	1100	2	50
1840 X 100	1840x100	1880x210	5600	1100	2	50
1860 X 100	1860x100	1900x210	5600	1100	2	50
1880 X 100	1880x100	1920x210	5600	1100	2	50
1900 X 100	1900x100	1940x210	5600	1100	2	50
1920 X 100	1920x100	1960x210	5600	1100	2	50
1940 X 100	1940x100	1980x210	5600	1100	2	50
1960 X 100	1960x100	2000x210	5600	1100	2	50
1980 X 100	1980x100	2020x210	5600	1100	2	50
2000 X 100	2000x100	2040x210	5600	1100	2	50
2020 X 100	2020x100	2060x210	5600	1100	2	50
2040 X 100	2040x100	2080x210	5600	1100	2	50
2060 X 100	2060x100	2100x210	5600	1100	2	50
2080 X 100	2080x100	2120x210	5600	1100	2	50
2100 X 100	2100x100	2140x210	5600	1100	2	50
2120 X 100	2120x100	2160x210	5600	1100	2	50
2140 X 100	2140x100	2180x210	5600	1100	2	50
2160 X 100	2160x100	2200x210	5600	1100	2	50
2180 X 100	2180x100	2220x210	5600	1100	2	50
2200 X 100	2200x100	2240x210	5600	1100	2	50
2220 X 100	2220x100	2260x210	5600	1100	2	50
2240 X 100	2240x100	2280x210	5600	1100	2	50
2260 X 100	2260x100	2300x210	5600	1100	2	50
2280 X 100	2280x100	2320x210	5600	1100	2	50
2300 X 100	2300x100	2340x210	5600	1100	2	50
2320 X 100	2320x100	2360x210	5600	1100	2	50
2340 X 100	2340x100	2380x210	5600	1100	2	50
2360 X 100	2360x100	2400x210	5600	1100	2	50
2380 X 100	2380x100	2420x210	5600	1100	2	50
2400 X 100	2400x100	2440x210	5600	1100	2	50
2420 X 100	2420x100	2460x210	5600	1100	2	50
2440 X 100	2440x100	2480x210	5600	1100	2	50
2460 X 100	2460x100	2500x210	5600	1100	2	50
2480 X 100	2480x100	2520x210	5600	1100	2	50
2500 X 100	2500x100	2540x210	5600	1100	2	50
2520 X 100	2520x100	2560x210	5600	1100	2	50
2540 X 100	2540x100	2580x210	5600	1100	2	50
2560 X 100	2560x100	2600x210	5600	1100	2	50
2580 X 100	2580x100	2620x210	5600	1100	2	50
2600 X 100	2600x100	2640x210	5600	1100	2	50
2620 X 100	2620x100	2660x210	5600	1100	2	50
2640 X 100	2640x100	2680x210	5600	1100	2	50
2660 X 100	2660x100	2700x210	5600	1100	2	50
2680 X 100	2680x100	2720x210	5600	1100	2	50
2700 X 100	2700x100	2740x210	5600	1100	2	50
2720 X 100	2720x100	2760x210	5600	1100	2	50
2740 X 100	2740x100	2780x210	5600	1100	2	50
2760 X 100	2760x100	2800x210	5600	1100	2	50
2780 X 100	2780x100	2820x210	5600	1100	2	50
2800 X 100	2800x100	2840x210	5600	1100	2	50
2820 X 100	2820x100	2860x210	5600	1100	2	50
2840 X 100	2840x100	2880x210	5600	1100	2	50
2860 X 100	2860x100	2900x210	5600	1100	2	50
2880 X 100	2880x100	2920x210	5600	1100	2	50
2900 X 100	2900x100	2940x210	5600	1100	2	50
2920 X 100	2920x100	2960x210	5600	1100	2	50
2940 X 100	2940x100	2980x210	5600	1100	2	50
2960 X 100	2960x100	3000x210	5600	1100	2	50
2980 X 100	2980x100	3020x210	5600	1100	2	50
3000 X 100	3000x100	3040x210	5600	1100	2	50
3020 X 100	3020x100	3060x210	5600	1100	2	50
3040 X 100	3040x100	3080x210	5600	1100	2	50
3060 X 100	3060x100	3100x210	5600	1100	2	50
3080 X 100	3080x100	3120x210	5600	1100	2	50
3100 X 100	3100x100	3140x210	5600	1100	2	50
3120 X 100	3120x100	3160x210	5600	1100	2	50
3140 X 100	3140x100	3180x210	5600	1100	2	50
3160 X 100	3160x100	3200x210	5600	1100	2	50
3180 X 100	3180x100	3220x210	5600	1100	2	50
3200 X 100	3200x100	3240x210	5600	1100	2	50

L'olio extravergine d'oliva in cucina e in pizzeria

di Patrizio Carrer



Una scelta intelligente per ristoranti e pizzerie di qualità

La rivista Pizza e Pasta Italiana è da sempre in prima linea per fare informazione sul settore agroalimentare e sulle eccellenze alimentari del nostro paese. All'olio d'oliva, in particolare, sono stati dedicati articoli, studi, libri e molto altro ancora, sia per educare i consumatori a scegliere l'olio di qualità, in particolare l'extravergine che è il più sicuro, soprattutto se DOP o IGP; sia per fare informazione su un prodotto che appartiene non solo alla nostra dieta, ma fa parte a tutti gli effetti della cultura latina e mediterranea. Esattamente come la farina, il pomodoro e la mozzarella, l'olio d'oliva è fondamentale in pizzeria e come tale nei suoi riguardi il pizzaiolo deve avere la stessa attenzione e la stessa cura come deve averla per tutti gli altri ingredienti che servono per preparare una buona pizza. E' realmente così? Non sempre. Tanti bravi pizzaioli conoscono bene il valore che ha l'olio per confezionare una buona pizza, consapevoli del fatto che da ingredienti di qualità si possono ottenere pizze di qualità, ma capita spesso di incappare in gestori di attività che non considerano il reale peso e l'importanza che questo ingrediente ha nella cucina e in pizzeria, per cui il prodotto finale ne risente sotto l'aspetto qualitativo.

Il costo dell'olio in una pizza

Per prima cosa ci preme ricordare il costo dell'olio extravergine d'oliva per una pizza. Innanzi tutto sappiamo che un buon olio extravergine di oliva DOP ha un costo non inferiore ai 9/10 euro al litro e al di sotto di questa cifra minima ci sono oli che non rispettano assolutamente gli standard qualitativi per definirsi Denominazione di Origine Protetta e, spesso si tratta di d'importazione non si sa da dove, o anche riciclati e/o lavorati.

L'Italia è tra i primi produttori di olio d'oliva al mondo, sicuramente il primo per qualità. La nazione leader in questo settore è la Spagna, la cui produzione nazionale è più del doppio rispetto a quella nostrana. Con questi numeri il nostro mercato interno viene letteralmente sommerso da una marea di olio che non è di origine italiana (attraverso la Spagna arriva di tutto), con prezzi sempre più al ribasso a discapito dei controlli di qualità e della selezione di cui invece i nostri oleifici devono attenersi per legge, controllati anche dalle giustamente severe autorità di settore. Attirati dai prezzi sempre più contenuti, i ristoratori

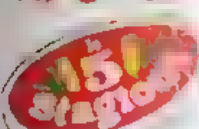
e i pizzaioli poco attenti cercano il risparmio a tutti i costi, ma non tengono conto della reale incidenza che il costo di un buon olio ha su una pizza e della depauperata qualità dei piatti e delle pizze servite ai clienti.

Un esempio concreto è quello di una pizzeria con servizio serale, con una media di 100 pizze al giorno aperta 26 giorni al mese: il costo dell'olio (extravergine di oliva da € 10 al litro) è poco più di 3 centesimi a pizza, se si considera che mediamente vengono utilizzati 50 grammi di olio per preparare 15 palline di impasto. Il costo medio dell'olio al giorno sarà di poco più di 3 euro giorno, molto meno di quello della farina o delle farciture utilizzate per la pizza. La scelta di un ottimo olio extravergine d'oliva DOP o IGP italiano viene ampiamente ripagata in termini di qualità dei piatti proposti nel proprio locale, diventando a tutti gli effetti un valore aggiunto del proprio ristorante o pizzeria.



la
PIZZA
è buona
ed È
anche
SANA!

FARINA
DI GRANO
TIPO "00"



IL SEGRETO È NELL'IMPASTO
E NELLA LIEVITAZIONE LUNGA,
ANZI LUNGHEDINA.

Per raggiungere il perfetto equilibrio tra gusto e genuinità basta seguire poche e semplici regole, e scegliere gli ingredienti giusti: a partire dalla farina. Le 5 Stagioni seleziona solo le migliori varietà di grano, per offrirti una vasta gamma di prodotti dalle eccellenti caratteristiche reologiche. Perché aiutarti a ottenere, ogni volta, la pizza perfetta è ciò che sappiamo fare meglio.



Stagioni Di Farina

Le 5 Stagioni è un marchio registrato

Le 5 Stagioni

info@le5stagioni.it

02 44 44 246

Le 5 Stagioni

@le5stagioni



L'Italia è il paese degli oli di alta qualità

Esattamente come avviene da qualche anno con i mugnai (in particolare per i pizzaioli), una buona abitudine per un pizzaiolo o un ristorante sarebbe quella di visitare personalmente e conoscere gli oleifici della propria zona. Da San Dorligo della Valle, alle spalle di Trieste al Lago di Garda, dai Colli Berici ed Euganei alla Liguria, dalla Toscana alla Puglia e alla Sardegna, in Italia c'è una grande varietà di oli extravergini d'oliva e ogni pizzaiolo ha praticamente sotto casa o, comunque, vicino, la possibilità di conoscere e assaggiare l'olio del proprio territorio. Le regioni dove si concentra maggiormente la produzione di olio sono Puglia, Sardegna, Calabria, Sicilia, Campania e Basilicata, dove viene prodotto circa l'88% del nostro olio nazionale, il resto della produzione si dipana in tutto il territorio restante con punte di eccellenze in Umbria, Marche, Toscana, Liguria, ma anche Emilia-Romagna e Veneto e sono oli extravergini apprezzati in tutto il territorio nazionale oltre che in tutto il mondo.

Come conservare l'olio in ristorante e in pizzeria

L'olio extravergine d'oliva, perché è questo che suggeriamo con forza e convinzione a ristoratori e pizzaioli, lo si acquista in bottiglie o in taniche. Le bottiglie hanno diversa capacità: ce ne sono di 250; 500 e 750 ml, quindi adatte alla sala ristorante; poi ci sono lattine da 3, 5, 20 litri, o di altre misure, per rispondere alle esigenze degli acquirenti e vengono in genere conservate in magazzini a bassa temperatura. Per l'impiego dell'olio è molto importante non oltrepassare la data indicata (da consumarsi entro...) e ciò per goderne appieno la totale qualità e le straordinarie caratteristiche. Altra precauzione è tenere i contenitori al fresco, non in cucina, poiché riscaldandosi l'olio si rovina.

CI STIAMO RIFACENDO IL LOOK.
SIAMO AL LAVORO
PER UNA COMUNICAZIONE **TUTTA NUOVA**,
CON LA **QUALITÀ DI SEMPRE**.

DAVID

ITALIAN BAKE TECHNOLOGY

CAD Italia Srl
Via G. Rossini, 26
37060 Castel D'Azzano (VR)

Tel. +39 045 518715
info@fornidavid.it
www.fornidavid.it

Perché l'extravergine DOP?

Nei migliori frantoi d'Italia - come conferma la dott.ssa Irene Guidobaldi, grande esperta di olio che opera ne "Il Frantoio" a Torre Matigge di Trevi - per le loro selezioni i "Mastri Assaggiatori" operano una rigorosa e severa scelta per ogni singola molitura distinguendo le produzioni dai sapori più carichi e intensi, da destinare alla certificazione DOP, esprimendo in questo modo una delle migliori tipicità della zona di produzione. Nei frantoi artigianali, condotti con matura professionalità, tutto il processo produttivo dell'olio viene controllato e certificato. Attraverso il numero identificativo posto su ogni bottiglia e con il sistema di codifica UNAPROL UNI EN ISO 22005:08 il Frantoio può fornire, con un SMS, tutte le informazioni circa la filiera produttiva: dal luogo di produzione, trasformazione e confezionamento, alla varietà di olive coltivate e alle analisi chimiche, tutto garantito dall'Ente di Certificazione." Così infatti avviene ne "Il Frantoio" di Trevi come in numerosi altri frantoi di alta qualità. Ecco perché Pizza e Pasta italiana consiglia caldamente di utilizzare nel proprio ristorante o pizzeria olio extravergine d'oliva DOP o IGP italiano di un frantoio conosciuto. E lo scriviamo perché anche la pizza è pronta, sulla scia di tanti ottimi pizzaioli, a compiere un ulteriore salto di qualità e la scelta di ottimi e sicuri ingredienti è ormai indispensabile per rispondere alle richieste dei clienti sempre più esperti ed esigenti.

Gli oli d'oliva DOP e IGP italiani

Per aiutare i nostri lettori - ristoratori, cuochi e pizzaioli, ma anche i buongustai - a compiere delle scelte intelligenti ed oculate, diamo l'elenco ufficiale degli oli extravergini d'oliva DOP e IGP esistenti in Italia.

Olio di Oliva (ordine alfabetico)

Alto Adige (DOP)

Aprutino Pescarese (DOP)

Basilicata (DOP)

Basilicata (DOP)

Calabria IGP

Canino (DOP)

Carosello (DOP)

Chianti Classico (DOP)

Cilento (DOP)

Cinque Terre (DOP)

Cinque Terre (DOP)

Colline di Romagna (DOP)

Colli della Toscana (DOP)

Colli della Toscana (DOP)

Corona (DOP)

Cortina (DOP)

Irpina - Colline dell'Uffia (DOP)

Lazio Lombardo (DOP)

Liguria (DOP)

Liguria (DOP)

Malta (DOP)

Monte Lino (DOP)

Monte Lino (DOP)

Penisola Sorrentina (DOP)

Piemonte delle Colline Torricelle (DOP)

Piemonte Ligure (DOP)

Piemonte (DOP)

Piemonte (DOP)

Piemonte (DOP)

Piemonte (DOP)

Piemonte d'Otranto (DOP)

Terre di Bari (DOP)

Terre di Bari (DOP)

Terre Tarantine (DOP)

Toscana (DOP)

Toscana (DOP)

Umbria (DOP)

Umbria (DOP)

Val di Aosta (DOP)

Valle del Belice (DOP)

Valli Itrunensi (DOP)

Sicilia (DOP)

Veneto Valpolicella (DOP)

Veneto Euganeo (DOP)

Veneto del Grappa (DOP)

Veneto (DOP)

Regione

Calabria

Calabria

Calabria

Calabria

Calabria

Calabria

Calabria

Calabria

Calabria

Calabria

Calabria

Calabria

Calabria

Calabria

Calabria

Calabria

Calabria

Calabria

Calabria

Calabria

Calabria

Calabria

Calabria

Calabria

Calabria

Calabria

Calabria

Calabria

Calabria

Calabria

Calabria

Calabria

Calabria

Calabria

Calabria

Calabria

Calabria

Calabria

Calabria

Calabria

Calabria

Calabria

Calabria

Calabria

Calabria

Calabria



+ VALORE ALLA TUA PIZZA CON PIZZAPIÙ Gusto & Benessere



È LA SOLUZIONE PER rispondere
alle nuove richieste dei consumatori:

- realizzando pizze **bilanciate** e **Certificate** dal punto di vista **nutrizionale**
- per una **pizza unica**, ma senza rinunciare al **buon sapore** della tradizione Italiana



QUALITÀ
NUTRIZIONALE
GARANZIA



Bilanciate
Equilibrate
Gustose



- Calorie
- Grass
- Sale



+ Fibre
+ Digeribilità
+ Benessere

Pizzapiù è la Pizza del Futuro!

Greci ti offre un mix di prodotti esclusivi e una **formazione professionale**, in collaborazione con Art Joins Nutrition Academy, per fare la differenza nel tuo locale.

www.pizzapiugustoebenessere.com

Richiedi informazioni inviando una email a: **pizzapiu@greci.it**



LA STRAORDINARIA



STORIA DEL POMODORO

Giunto in Spagna dal Messico, sarà considerato per molto tempo pianta ornamentale prima di entrare in cucina e in pizzeria

di Giampiero Rorato

Fu un frate francescano a dare per primo all'Europa la notizia dell'esistenza di questo dono meraviglioso. Era fra Bernardino da Sahagùn, che è un piccolo paese spagnolo vicino alla città di Leon. Giunto in Messico al seguito dei conquistatori, capitò nella città di Tenochtitlàn e vide questo frutto trasformato in salsa, in vendita nell'immenso mercato cittadino. In una sua relazione intitolata *Historia general de las cosas de Nueva España*, mandata in Spagna attorno al 1560 per le autorità che gliel'avevano chiesta, relativamente al pomodoro scrive che le donne "erano solite mischiarlo in questa seguente maniera: *aji* (peperoncino), *pepitas* (semi di zucca), *chiles verdes* (peperoncini verdi piccanti) e altre cose che rendono i sughi molto saporiti". Scopre poi che, oltre che sotto forma di sugo, venduto al mercato già pronto per l'uso (usanza questa diffusa anche attualmente in molti paesi, dove è venduto per strada), i pomodori

erano utilizzati in Messico nei banchetti importanti, assieme alla carne, soprattutto di gallina e tacchino, in preparazioni alternate a strati. Un piatto simile fu servito un giorno anche a fra Bernardino, ma, come riporta nella sua *Historia general*, ebbe a lamentarsi perché, pur considerato dai nativi piatto molto prestigioso, al momento di portarlo in tavola "veniva posta sotto la carne di cane e, sopra, quella di gallina". Ne scrive anche padre José de Acosta nella sua *Historia* (1589), elogiando questo prodotto molto amato dai messicani. Quando il pomodoro fu introdotto in Spagna i suoi frutti dovevano essere molto piccoli, se il suo nome scientifico è *Lycopersicon cerasiforme*, come dire che allora i pomodori erano simili a grosse ciliegie. Padre Acosta li descrive infatti "grossi chicchi freschi e sani", molto sugosi, "con i quali vengono fatte salse saporite che riescono a frenare gli effetti dell'aggressivo peperoncino e sono buoni da mangiare anche da soli".

L'arrivo in Europa

Nonostante gli elogi di chi l'aveva conosciuto e gustato in Messico, quando arriva in Europa il pomodoro fa molta fatica ad essere considerato un prodotto alimentare, tanto che il medico modenese Costanzo Felici (1525-1585) scrive che "è più presto bello che buono".

Per farlo apprezzare in cucina un buongustaio francese a metà del Cinquecento - il pomodoro era da poco arrivato in Europa - gli attribuisce notevoli qualità eccitanti

e afrodisiache e fu così che in Francia fu chiamato "**pomme d'amour**". Nonostante ciò continuava ad essere coltivato per la sua bellezza e non per essere utilizzato in cucina.

Il nome che oggi conosciamo gli fu dato dal botanico senese **Pietro Andrea Mattioli** (1500-1575) che, avendolo visto in un momento della sua maturazione, lo chiamò "**pomo d'oro**", dunque a quel tempo non era ancora rosso ma di un bel colore giallo oro.



A Napoli

Il tempo passa e arriviamo alla fine del Settecento e sono passati poco meno di tre secoli dal suo arrivo in Europa. A Napoli il genio locale aveva inventato da tempo il fast-food con la vendita per le strade della città del piatto caldo e poco costoso del polpo lesso e dei maccheroni, ancora rigorosamente "in bianco", "incaciati", come scrive Johann Wolfgang Goethe che li mangiò quando si fermò a Napoli durante il suo celebre viaggio in Italia, ma di pomodoro in cucina ancora non si parla. Eppure qualche coraggioso i pomodori li aveva già sperimentati, ma senza che ci

fossero degli imitatori. Già nel 1607 **Giovanni Francesci Angelita Rocco** aveva pubblicato a Recanati un volumetto sul modo di coltivare i pomodori, praticamente snobbato dai cuochi del tempo, per cui bisogna attendere ancora un secolo perché il coadiutore laico in cucina di una comunità di gesuiti di Roma scrivesse un ricettario relativo ai piatti che preparava per la mensa dei religiosi. E in quel manoscritto, denominato "**Il Panunto toscano**" (conservato presso la Biblioteca comunale di Arezzo), c'è la prima ricetta sul modo di cuocere i pomi d'oro, che recita così:

"Questi frutti sono quasi simili alle mele, si coltivano nei giardini e si cuociono nel modo seguente: piglia li detti pomi, tagliali in pezzetti, mettili in tegame con olio, sale, aglio trito, mentuccia di campagna. Li farai soffriggere col rivoltarli spesso e se ci vorrai aggiungere un po' di molignane (melanzane) tenere o cocuzze (zucchine) bianche ci faranno bene".

Sarà solo tra la fine del Settecento e l'inizio dell'Ottocento, come abbiamo scritto sopra, che il pomodoro troverà finalmente spazio nei libri di gastronomia e sarà **Vincenzo Corrado** (1736-1836), cuoco, gastronomo, filosofo, letterato e grande uomo di cultura, autore del celeberrimo *Il Cuoco Galante* (1773), a far gustare ai suoi lettori un primo *"sapor di pomodoro sopra coscette di capretto steccate di lardelli e foglie di rosmarino fatte cuocere in stufa con butirro ed aromi"*. E, da quel momento, il pomodoro conobbe un crescente successo.

Viermicelli co le pommadoro

Intanto nel 1797 esce il trattato gastronomico intitolato *L'Apicio moderno* di **Francesco Leonardi**, già cuoco di Caterina II di Russia, il quale pubblica la prima ricetta di "culi", cioè salsa di pomodoro alla francese allora molto di moda anche in Russia, ma ancora non è abbinata alla pasta.

Sarà **Gennaro Spadaccini**, ciambellano e cuoco di re **Ferdinando II di Borbone**, a preparare una ricetta di pasta col pomodoro, per accontentare il re che voleva offrire ai suoi ospiti qualcosa di nuovo e non la solita pasta in bianco. E così nacque la ricetta dei Viermicelli co le pommadoro, che dice così: *"Piglia quattro rotola de pommadoro le taglie neroce, né lieve la sementa, e chella acquiccia, e lei fa vollere, quanno se sono squagliate le*

passaraje pe lo setaccio, e chillo zuco lo farraje stregnere ncoppa a lo cuoco mettennoce no terzo de snogna quanno la sauza s'è streguuta justa, scaudarraje doje rotola de viermicelli vierdi vierdi, e scolati buoni li mbruogierraje dint'a chella sauza, nce miette lo sale, e lo pepe, e a calore de fuoco li farraje stà pecché accossì s'asciuttano e ogne ntanto nce farraje na vota quanno se so tutti sciuveti li siervarraje".

Era l'anno 1839, data ufficiale di nascita della pasta col pomodoro, ma non ancora della pizza col pomodoro, non essendoci alcun documento che ce lo assicuri.

Ma la corsa sarà veloce e in meno di un secolo il pomodoro diverrà indispensabile nella cucina meridionale, acquistando decenni dopo anche la cucina del Nord Italia.



Energy for your business

Sfrutta al massimo la tua energia con le soluzioni Zanolli



Atletica Italiana - Campione Nazionale Allieve 2016 400 Mts - Fondazione Bentegodi



Ogni traguardo richiede energia, anche ottenere una cottura perfetta.

I forni Zanolli consentono altissime prestazioni di cottura e un'efficienza da primato, grazie all'ottima coibentazione e alla funzione Economy.

Per continuare a migliorare, per affrontare nuove sfide, per portare il proprio business sempre più avanti.



Dr. ZANOLLI Srl
Caselle di Sommacampagna Verona Italy
Tel. +39 045 8581500 - zanolli@zanolli.it

www.zanolli.it



Scelti da



Le varietà

allungata, con buccia sottile

dal 2009 Presidio Slow Food

ideale per le insalate

tra i best seller nelle GDO

eccellenza campana

apporto ricco in acidi

per le insalate

ideale per lunghe

conservazioni

Presidio Slow Food

ideale per consumare in famiglia

nelle saporite

ideale per le saporite e con pochi

semi

colore acidulo, originaria

del Veneto

ideale per il consumo di GDO e di GDO

in tutta Italia

prodotti in tutta Italia

nel basso mercato

ideale alla cucina

di peso

ideale per le insalate

pochissime acque e molte polpe

ideale per le passate

Presidio Slow Food

ricco di

sapore dolce e delicato

il più usato nell'industria

della trasformazione

del pomodoro

il più noto, usato per

la passata

ideale per insalate, ma

quando è maturo è dolce e alla

trasformazione

I derivati del pomodoro che compongono la produzione denominata "linea rossa" sono (cit. Anicav - Cibus 2018):

- **Pomodori pelati interi (Pelati):** pomodori di varietà allungata, dal colore rosso vivo ai quali viene asportata la buccia e aggiunto del succo di pomodoro e che subiscono un trattamento termico dopo il loro confezionamento in contenitori ermetici.
- **Concentrato di pomodoro:** ottenuto dalla concentrazione del succo di pomodoro e ha un tenore di estratto secco uguale o superiore a 12%.
- **Pomodori in pezzi (polpa e triturato):** ottenuti da pomodori pelati costituiti anche da varietà rotonde ridotti in pezzi o tritati, trattati e confezionati come i pomodori pelati.
- **Passata di pomodoro:** ottenuta direttamente da pomodoro fresco per spremitura, eventuale separazione di bucce e semi e parziale eliminazione dell'acqua di costituzione in modo che il residuo ottico rifrattometrico risulti tra i 5 e 12 gradi Brix.
- **Pomodori non pelati interi (Pomodori e datterini):** varietà di pomodori di piccole dimensioni con un elevato grado zuccherino che li rende dolci e particolarmente gustosi, con pochi semi all'interno e una buccia sottile.



In caso di pizza.

TINA, SOFIA, LUCIA E MARI.
LE FARINE PER IL PROFESSIONISTA
DI MOLINO NALDONI

- Per impasti facili da lavorare e digeribili.
- Da grani selezionati, no OGM.
- Altamente certificate.



Le ricette

Durante la scorsa fiera Cibus di Parma (7-10 maggio) l'Associazione Nazionale Industriali Conserve Alimentari Vegetali, di cui direttore generale Giovanni De Angelis, ha presentato un ampio approfondimento per promuovere la filiera del pomodoro sia per i consumatori finali che per i professionisti del settore, esempi di eccellenza sulla ristorazione lo chef stellato Gennaro Esposito di Torre del Saracino a Vico Equense (NA) e il maestro pizzaiolo, pizzerie centenarie, Don Antonio Starita della pizzeria Materdei di Napoli.



Spaghetti integrali al pomodoro Gennaro Esposito

Ingredienti per 4 persone: 500 g di pomodorini, 320 g di spaghetti integrali, 40 g di olio extravergine d'oliva, uno spicchio d'aglio, foglie di basilico, sale.

Procedimento: In una padella, fare appassire l'aglio con l'olio, eliminando l'aglio una volta imblondito. Successivamente aggiungere i pomodorini tagliati a metà, le foglie di basilico e cuocere a fiamma viva per circa 5 minuti e aggiustare di sale. Cuocere gli spaghetti in abbondante acqua salata, scolarli ancora al dente e versarli in padella. Spadellare ancora per qualche minuto e servire.

Impiattamento: avvolgere gli spaghetti e disporli al centro del piatto. Completare con una fogliolina di basilico fresco e servire.

ACCANTO

da sinistra lo chef Gennaro Esposito, il direttore generale Pasquale Diangelis e il maestro pizzaiolo Don Antonio Starita



DICEMBRE 2017

L'UNESCO
DICHIARA
L'ARTE DEI
PIZZAIUOLI
NAPOLETANI
PATRIMONIO
DELL'UMANITÀ

AUGURI
DA CHI ALLA
PIZZA
HA SEMPRE
DATO IL
CUORE



Pizza Margherita

Don Antonio

Starita

Per l'impasto:

1 L di Acqua

50g di Sale

1,7 kg di farina

2g di lievito per una lievitazione dalle 8 alle

10 ore (5g di lievito per una lievitazione di 4 ore) a temperatura ambiente.

Per la farcitura:

Pelati

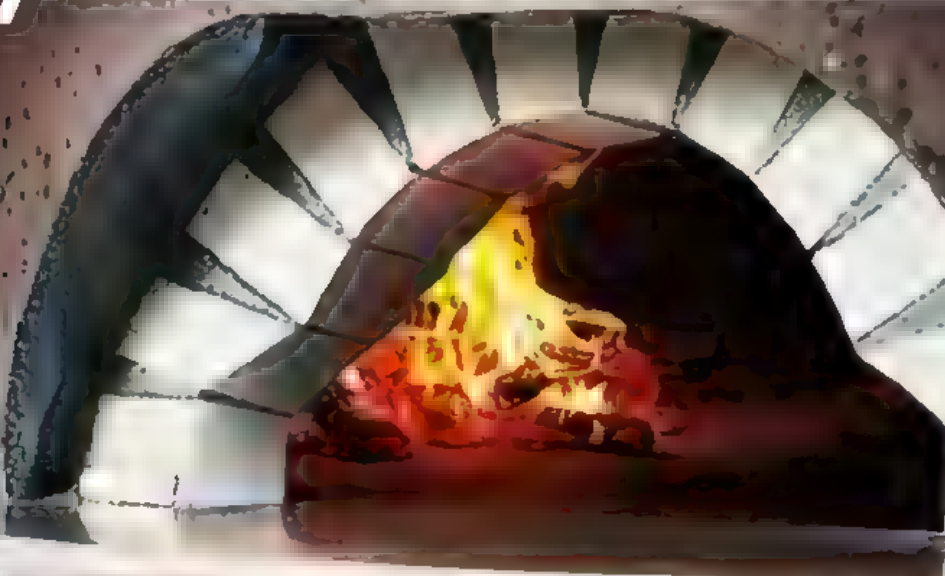
Mozzarella Fior di Latte



MADE IN ITALY

AMBROGI

dal 1939 costruttori di forni a legna



Modello Amalfi

Completamente coibentato
e rivestito in acciaio inox e rame.
Costruito in 5 misure diverse



Modello Universal

Già coibentato e rivestito in acciaio inox,
con possibilità di frontale in rame.
Adatto anche per fiere, feste, etc.
Costruito in 5 misure diverse.



Modello Linea Napoli

Forno completamente coibentato e rivestito.
Costruito in 4 misure diverse.



Modello Mec 80

Forno grezzo da inserire in struttura
muraria e da personalizzare.
Costruito in 6 misure diverse.



Modello Jolly

Piccolo forno professionale
Disponibile anche nella versione
grezza da murare e personalizzare

Tutti i nostri forni possono essere alimentati a gas.

Siamo specializzati anche nella costruzione di forni per pizza in teglia
e forni con piani particolari per la cottura delle pizze alla napoletana.

Mozzarella e fior di latte: il confronto

Quando si parla di mozzarella e fior di latte, è proprio il caso di dirlo: è tutta questione di sostanza. L'unica differenza, infatti, sta nell'ingrediente fondamentale: il latte.



Dott.ssa Maria Cammarano
- Biologa Nutrizionista

Di mucca o di bufala, è tutta questione di latte

Mozzarella e fior di latte sono la stessa cosa se per mozzarella si intende un formaggio a pasta filata a base di solo latte di mucca. Il fatto è che, dove ha visto i propri natali, ovvero in Campania, la mozzarella di solito viene fatta con il latte di bufala. Da qui nasce l'impasse che a volte crea un po' di confusione. A questa poi si aggiunge anche la burocrazia.

Mozzarella o fior di latte, che differenza c'è?

La mozzarella prodotta con latte vaccino, nota anche come fior di latte, nel 1996 ha ottenuto la certificazione Stg (Specialità tradizionale garantita), che stabilisce la metodologia di produzione, ma non la provenienza delle materie prime, né la qualità delle stesse. Sempre nello stesso anno, la mozzarella prodotta con solo latte fresco intero di bufala di razza mediterranea italiana è diventata Dop (Denominazione di origine protetta), con il nome di Mozzarella di bufala campana. Prima di quell'anno, sotto il termine mozzarella rientrava qualsiasi formaggio ottenuto con la tecnica tradizionale della filatura e fatto con latte di mucca, bufala o una miscela di entrambi. Proprio perché la certificazione Stg non garantisce qualità e provenienza delle materie prime, è nata un'altra Dop, quella

del Fior di latte dell'Appennino meridionale. Le zone di produzione sono la Campania, parte del Molise, della Basilicata, della Calabria, della Puglia e il basso Lazio, ma la sua capitale è Agerola, un piccolo paese in provincia di Napoli. Il latte deve essere freschissimo e provenire da vacche alimentate con essenze tipiche della zona di produzione. La consistenza della pasta è leggermente diversa dalla classica mozzarella: più fibrosa, al taglio rilascia un liquido lattiginoso, mentre la pellicola è leggermente più sottile. La Mozzarella di Bufala Campana D.O.P. è un formaggio da tavola di pasta filata molle derivato da latte intero di bufala; il disciplinare prevede, per la produzione della Mozzarella di bufala, l'utilizzo esclusivo di latte di bufala. In tal modo rimane escluso un impiego anche parziale di

LA SCIENZA
DELL'ALIMENTAZIONE

latte bovino. Altrimenti la Mozzarella non potrebbe essere più denominata "di bufala" ed il latte bovino dovrebbe essere necessariamente incluso tra gli ingredienti di produzione. Le caratteristiche di questo rinomato formaggio sono quelle dei molli di pasta filata; coagulazione a 33° C, di meno durante la stagione calda, di più durante la stagione fredda. Minimo di umidità 57%, minimo di grasso sul secco 54%; tollerata una percentuale del 52%. Il suo sapore è inconfondibile; consistenza leggermente elastica nelle prime 8-10 ore dopo la produzione, successivamente più fondente. Forma globosa; struttura a foglie sottili sovrapposte, che tendono a scomparire negli strati immediatamente sotto il primo; colore bianco porcellaneo, superficie liscia e lucente, crosta sottilissima (meno di un millimetro). Al taglio lascia scolare un pò di sierosità biancastra, dal profumo di fermenti lattici. Non deve presentare occhiatura; si notano le fenditure a foglia della struttura e, qualche volta, alcuni vuoti formatisi durante la filatura; non è un difetto ma neppure un pregio. La faccia non deve mai essere viscida (difetto di microflora), nè ruvida, nè rugosa, nè scagliata (difetto di conservazione).



Per legge, la mozzarella di bufala campana DOP deve essere messa in vendita solo confezionata all'origine. In altre parole la mozzarella è confezionata dal produttore, nessun altro soggetto interviene nel processo tra la produzione e nel successivo confezionamento. Ogni confezione deve riportare il nome per esteso "Mozzarella di Bufala Campana" e il logo della denominazione, nonché il logo DOP. Inoltre, deve essere presente il numero di autorizzazione del caseificio (per esempio: AUT. CONSORZIO TUTELA N. 000/00/0000). Infine, se la confezione è la classica busta in plastica annodata, deve essere presente un sigillo di garanzia, apposto dal produttore.





*Street food + Rispo
= Good food*

www.risposurgelati.it



è sfoglia su **calaméo**
il *ricettario Rispo*



...per gustarla
al meglio

La mozzarella di bufala deve sempre essere immersa nel suo liquido di governo, fino al momento del consumo. Se non si prevede di consumarla per intero, occorre conservare il liquido di governo per poterla riporre correttamente. Al momento del consumo, la mozzarella deve avere una temperatura di circa 18-20°C. Di conseguenza, se si acquista al banco frigo o viene conservata nel frigorifero, ad una temperatura cioè di circa 4°C, bisogna toglierla dal frigo una mezz'ora prima del consumo, per darle modo di raggiungere la temperatura ottimale. Oppure si può immergere la mozzarella in acqua tiepida, a 35-40°C, per una decina di minuti. Se, invece, si compra la mozzarella fuori dal banco frigo, bisogna conservarla insieme alla sua confezione: in acqua fresca a 15°C d'estate; in acqua tiepida a 18-20°C d'inverno.

Aspetti nutrizionali

La mozzarella di bufala campana è un formaggio nutriente, che oltre all'apporto energetico di 288 Kcal per 100 gr fornisce circa 16,7 g di proteine, 24,4 g di grassi, pochissimo lattosio (0,4 g per 100 gr) e numerosi micronutrienti (vitamine e sali minerali), in modo particolare calcio (210 mg /100 gr) e vitamina B12 (1,7 µg /100 gr)

Quindi la mozzarella di bufala campana apporta poche calorie in più rispetto a quella di latte vaccino, che ne fornisce circa 255 per etto, ma le differenze tra i due prodotti sono soprattutto nel sapore, non solo per la diversa origine del latte ma anche per il contenuto di grassi nella mozzarella di bufala è presente un elevato quantitativo di acidi grassi a catena corta e di caseina.

Ma quale tipo di mozzarella è più adatto ad essere abbinato alla pizza? Sul mercato si trovano delle tipologie di mozzarella definite per pizza: questa nomenclatura è dovuta ad alcune differenze rispetto all'analogo prodotto detto da tavola. La mozzarella per pizza possiede meno grassi e meno acqua, il che rende questo prodotto più adatto a essere lavorato in pizzeria, poiché può essere tritato e non necessita di essere scolato prima dell'utilizzo. Il siero perso in cottura rappresenta infatti un problema che finisce per rovinare la pizza, soprattutto quando si utilizzano forni elettrici che non riescono ad asciugare il liquido perso, questo a causa dei tempi di cottura più lunghi rispetto a quelli di un forno a legna. Il fiordilatte utilizzato sulla pizza napoletana cotta a legna non presenta il problema dell'eccesso di liquido viste le altissime temperature sviluppate all'interno dei forni. Il calore esplosivo riesce ad asciugare il siero perso anche in tempi di cottura ridotti: il risultato è una pizza condita con un formaggio dalla consistenza morbida e filante, ma con la presenza di siero residuo che si bilancia con il pomodoro senza risultare eccessivo.



GreenS

Naturalmente Porcini!



**DAL PRODUTTORE I MIGLIORI
PRODOTTI PER IL TUO
RISTORANTE E PIZZERIA**

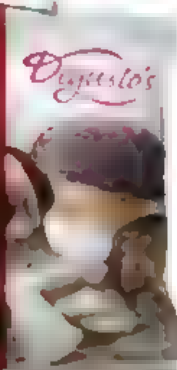
nuova linea di porcini surgelati per la pizza
ampio e costante assortimento: dai funghi porcini
coltivati, dai funghi di bosco alle verdure surgelate

GreenS
food

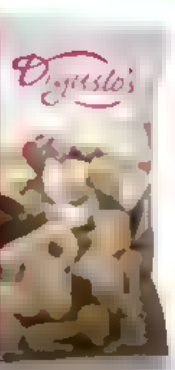
GREENS FOOD SpA - V.le dell'Artigianato 29
36030 S. Vito di Leguzzano (VI) Italy
Tel.: +39 0445 500 220 - info@greensfood.it
www.greensfood.it



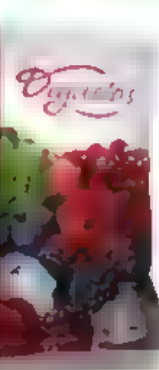
FUNGHI PORCINI



FUNGHI MISTI CON PORCINI



FRUTTI GONFELATI



MIRKO BONIOLO

CAMPIONE MONDIALE DI PIZZA IN TEGLIA 2018



Il vincitore della gara di Pizza in Teglia del Campionato Mondiale della Pizza 2018 è un giovane pizzaiolo veneto, Mirko Boniolo, 30 anni appena compiuti, della pizzeria "Punto Pizza" di Cavarzere, in provincia di Venezia. Mirko, non nasconde la grande soddisfazione per questa importante vittoria, e a ragion veduta: è uno dei più giovani pizzaioli ad entrare nella Hall of Fame del Campionato Mondiale della Pizza e si è distinto in una edizione particolarmente combattuta, dove si sono affrontati più di 70 concorrenti in due giorni molto intensi di gara. Al pizzaiolo di Cavarzere la redazione di Pizza e Pasta Italiana ha chiesto di raccontare la sua bella vittoria.

Compiuto già il ritorno al primo posto nella categoria Pizza in Teglia al Campionato Mondiale della Pizza, il vincitore ha un traguardo importante. Cos'ha provato quando ha saputo di aver vinto? E quale ha la ricetta della vittoria? Nella foto: Mirko Boniolo.

Ho provato una grande e pazzesca emozione, ero incredulo perché ci tenevo molto ed era ormai da qualche anno che speravo di salire su quel meraviglioso palco. Si spera sempre di arrivare tra le prime dieci posizioni, perché già quello è un bel traguardo, per cui essere arrivato primo è qualcosa di indescrivibile. Dedico questa vittoria principalmente ai miei genitori che con molti sacrifici mi hanno dato la possibilità di aprire la pizzeria che con amore porto avanti da nove anni, e alla mia compagna che, con il nostro bimbo, sono la mia felicità.



Ho cominciato a fare pizza da quando ero un ragazzo e ho imparato molto da allora.

Pratico questo mestiere dall'età di 15 anni e con il passare del tempo questo lavoro si è trasformato in passione. Ho imparato a fare il pizzaiolo lavorando da un amico e compagno di avventure Maurizio Bozzo, sempre presente anche lui ai campionati mondiali della pizza. Quest'anno, con lui, abbiamo creato il team "Pizza e birra 4ever", un'armonia di idee e sapori che hanno portato ad ottimi risultati.



Il mio punto di incontro è il Campionato. È dove il mio mestiere si scontra con quello degli altri. È lì che si può imparare molto e si può migliorare.

Ho scelto questa farcitura per usare verdure di stagione come, per esempio, gli asparagi verdi, studiando poi i giusti abbinamenti che, secondo me, si potevano sposare alla perfezione. Per l'abbinamento invece ho preferito un vino bianco, un Sauvignon di Casa Cortaccia sud Tirolo.

Il punto di incontro è il Campionato. È dove il mio mestiere si scontra con quello degli altri. È lì che si può imparare molto e si può migliorare.

Ho realizzato un impasto diretto, idratato al 90% con 30% di farina "00" e 70% di farina "0" ed una lievitazione totale di 24 ore. La farcitura comprendeva: pomodoro, mozzarella, asparagi verdi, scaglie di tartufo nero, pancetta al pepe, parmigiano, e una mimosa realizzata con il tuorlo dell'uovo sodo.

Il mio punto di incontro è il Campionato. È dove il mio mestiere si scontra con quello degli altri. È lì che si può imparare molto e si può migliorare.

Onestamente non sono riuscito ad assaggiare le pizze degli altri concorrenti perché ero impegnato in 3 gare: teglia, pala e classica.



IN FOTO
Il team Pizza e Birra 4ever con Mirko Boniolo



«Quando ho saputo del terremoto ho sentito il bisogno di fare qualcosa e devo dire che nel mio "piccolo" sono soddisfatto dei fondi che sono riuscito a raccogliere. Secondo me quando succedono queste disgrazie bisogna in qualche modo aiutarsi per sostenere e dar forza a quelle persone che, sfortunatamente, hanno perso tutto.

«Personalmente posso dire che non bisogna mai arrendersi, soprattutto quando stai inseguendo un sogno. Poi la vittoria più grande è il frutto di continui confronti con altri professionisti del mestiere. La capacità di saper cogliere le doti e le capacità altrui e l'umiltà di riconoscere i propri limiti, queste sono alcuni aspetti fondamentali per imparare cose nuove.

«Quando ho saputo del terremoto ho sentito il bisogno di fare qualcosa e devo dire che nel mio "piccolo" sono soddisfatto dei fondi che sono riuscito a raccogliere. Secondo me quando succedono queste disgrazie bisogna in qualche modo aiutarsi per sostenere e dar forza a quelle persone che, sfortunatamente, hanno perso tutto.

Personalmente posso dire che non bisogna mai arrendersi, soprattutto quando stai inseguendo un sogno. Poi la vittoria più grande è il frutto di continui confronti con altri professionisti del mestiere. La capacità di saper cogliere le doti e le capacità altrui e l'umiltà di riconoscere i propri limiti, queste sono alcuni aspetti fondamentali per imparare cose nuove.

La ricetta:



«Quando ho saputo del terremoto ho sentito il bisogno di fare qualcosa e devo dire che nel mio "piccolo" sono soddisfatto dei fondi che sono riuscito a raccogliere. Secondo me quando succedono queste disgrazie bisogna in qualche modo aiutarsi per sostenere e dar forza a quelle persone che, sfortunatamente, hanno perso tutto.

«Personalmente posso dire che non bisogna mai arrendersi, soprattutto quando stai inseguendo un sogno. Poi la vittoria più grande è il frutto di continui confronti con altri professionisti del mestiere. La capacità di saper cogliere le doti e le capacità altrui e l'umiltà di riconoscere i propri limiti, queste sono alcuni aspetti fondamentali per imparare cose nuove.



SE NON
LA AMI
NON L'HAI
PROVATA

PEPSI MAX È SENZA GLUTINE!
LA TROVI ALL'INTERNO DEL PRONTUARIO AIC.



PIZZA A DUE 2018: LA PAROLA AI VINCITORI



FABIO SEBASTIANI

MARCO LAVISTA

RACCONTANO LA

LORO PIZZA

I Fabio Sebastiani, da Padova e Marco Lavista, da Trieste, sono i due Campioni 2018 per la categoria Pizza a Due, gara dove uno chef e un pizzaiolo sono impegnati a realizzare un'unica pizza. Creatività, capacità e passione sono le parole d'ordine per vincere questa competizione, unica nel suo genere e che da quasi 10 anni appassiona sempre più pizzaioli e cuochi. La vicenda di Marco e Fabio al Campionato Mondiale della Pizza comincia nel 2015, anno in cui entrambi decidono di cimentarsi in questa gara, il risultato non si fa attendere: un ottimo quarto posto e la certezza che la strada intrapresa è quella giusta.

I tentativi successivi, sempre con la stessa ricetta, hanno spinto Fabio e Marco a migliorare sempre di più l'impasto e la farcitura, tenendo però come idea l'ispirazione iniziale. Una costanza che è stata premiata e che quest'anno si è trasformata in vittoria.

Grazie mille, aspettarsela magari no, perché si gareggiava contro dei grandi professionisti, ma fino alla fine ci abbiamo sempre sperato perché eravamo consci di aver fatto un'ottima gara.



Personalmente abbiamo due storie diverse, Marco (Lavista) ha alle spalle diversi anni di esperienze in cucine di ristoranti differenti, fino ad approdare nel mondo della pizza gestendo una propria pizzeria, io (Fabio Sebastiani) ho intrapreso questa strada da ragazzino lavorando in pizzeria nel fine settimana, e facendo di questo "lavoretto" una vera e propria professione. Quello che ci accomuna, oltre che la passione, e' il percorso con Scuola Italiana Pizzaioli che ci ha fatto incontrare e da dove e' partito tutto!



Il nostro percorso con Scuola Italiana Pizzaioli è iniziato da quando abbiamo deciso di partecipare al campionato mondiale della pizza. È stato un'esperienza importante che ha permesso di crescere e migliorare la nostra cucina.

Esattamente! Siamo partiti dalla prima idea nel 2015, ottenendo un ottimo risultato e perseverando ogni anno, ovviamente migliorando di volta in volta, fino ad ottenere il risultato piu' grande, questo per dire anche agli altri di credere nel loro sogni!

Il nostro percorso con Scuola Italiana Pizzaioli è iniziato da quando abbiamo deciso di partecipare al campionato mondiale della pizza. È stato un'esperienza importante che ha permesso di crescere e migliorare la nostra cucina.

Alla fusione di diversi tipi di cucina che ho provato nei vari anni di lavoro, ed ovviamente la voglia di sperimentare... il punto vincente e' forse stato il perfetto equilibrio tra sapori e consistenze



Il nostro percorso con Scuola Italiana Pizzaioli è iniziato da quando abbiamo deciso di partecipare al campionato mondiale della pizza. È stato un'esperienza importante che ha permesso di crescere e migliorare la nostra cucina.

Anche per l'impasto ci sono arrivato dopo vari esperimenti ovviamente, legati anche alla farcitura... Con l'impasto volevamo dare forse una nota piu' amara, utilizzando un mix composto da farina integrale macinata fine, farina Manitoba bio tipo 0, semola di grano duro bio e farina di riso integrale bio. Ho mixato anche le tecniche di impasto, facendo macerare della crusca in acqua, che 24 ore dopo ho utilizzato per creare un poolish, a cui successivamente ho aggiunto il 15 % di biga fatta con farina integrale... Il tutto complessivamente ha richiesto 5 giorni e mezzo dalla prima fase al servizio...una faticata!



«...mentre la gara in questi giorni è
il momento delle pizze che si fanno
in tutta la giornata, lavoriamo tutti i giorni».

Sinceramente... abbiamo fatto
la nostra gara, sistemato tutti i
nostri attrezzi, e siamo tornati per
le premiazioni, volutamente non
abbiamo visto altro!

«In questo periodo il campionato mondiale della
pizza è la competizione dove si possono vedere
le contaminazioni tra una cucina e pizza...
grandi chef stellati come Bocchi e Franco si con-
cimentano con la pizza e spesso con risultati di-
versi. Penso che tutto questo possa giovare
alla professionalità dei pizzaioli degli chef».

«...e abbiamo anche il vantaggio di far
giornare pizzaioli di partecipare al cam-
pionato mondiale della pizza».

Diremmo proprio di sì, che grandi chef
si cimentino in pizzeria e' importante in
quanto crea visibilità e sicuramente da
spinta a tutto il settore, che a nostro avvi-
so ne ha un gran bisogno... Soprattutto di
far notare che il mondo della pizzeria e'
fatto anche da grandissimi professionisti.

Certo, proprio per quanto detto prima,
senza il Campionato del Mondo della
Pizza tutto il settore sarebbe ancora fer-
mo a 40 anni fa, quando l'unico obiet-
tivo era per lo più impastare acqua e
farina e avere il cassetto pieno a fine
serata... questo e' ancora importante
ovviamente, ma si può farlo in maniere
diverse, e partecipare a questi eventi da
a chiunque la possibilità di "evolversi".

La ricetta:

GAMBERO CHE PASSIONE



«Il gambero che passione è una pizza che si fa in tutta la giornata, lavoriamo tutti i giorni».

«Il gambero che passione è una pizza che si fa in tutta la giornata, lavoriamo tutti i giorni».

I SEGRETI DELLA QUALITÀ



Fatto a mano in mattone refrattario
Minimizza i consumi. Ottimizza i rendimenti.

Grazie alla massiccia struttura in mattoni refrattari pieni, cotti in fornace ad oltre 1.200°C, garantisce efficienza nei consumi e durata nel tempo ineguagliabili.



Forni artigianali a legna, gas e misti. Con piano fisso o rotativo.

25030 Lograto (BS) Italy - Via Industriale 21/23 - Tel. +39.030.9972249 - Fax +39.030.9972818 - E-mail ceky@ceky.it

www.ceky.it - www.ceky.eu

GENNARO VINGIANO VINCE IL TROFEO HEINZ BECK

I PRIMI PIATTI IN PIZZERIA



I Gennaro Vingiano, 35 anni è lo chef che si è aggiudicato il gradino più alto del trofeo dedicato ai primi piatti nei ristoranti/pizzeria. Gara unica nel suo genere, è intitolata allo chef Heinz Beck, tre stelle Michelin del ristorante "La Pergola" a Roma, è giunta quest'anno alla sua decima edizione, premiando un giovane cuoco campano. Gennaro Vingiano, originario di Castellammare di Stabia (Na) lavora nel ristorante pizzeria "Acqu' e sale" a Sorrento, un vero e proprio tempio della pizza (il titolare è Antonino Esposito un nome che è una garanzia per tutti gli amanti della pizza di qualità) e che annovera un'ottima cucina ispirata ai sapori e ai gusti del territorio campano. Vingiano ha ottenuto un importante ri-

conoscimento e grazie alla sua vittoria ha ricevuto l'opportunità di stare fianco a fianco allo chef Heinz Beck nella sua cucina, come osservatore per tre giorni; quanti altri cuochi potrebbero vantare un'opportunità così interessante per vedere un grande maestro come Beck all'opera?

La ricetta di Gennaro Vingiano già dal nome dimostra subito quali siano i sapori a cui la sua cucina si ispira "Gianciotti farciti con ricotta di Bufala, coulis di pomodori datterini gialli e rossi, alici di Cetara e croccante di Agerola e caciotta": una fotografia del territorio campano e in particolare della penisola sorrentina. La redazione di Pizza e Pasta Italiana ha chiesto a questo bravo chef di raccontare la propria vicenda e l'esperienza vissuta al Campionato Mondiale della Pizza.

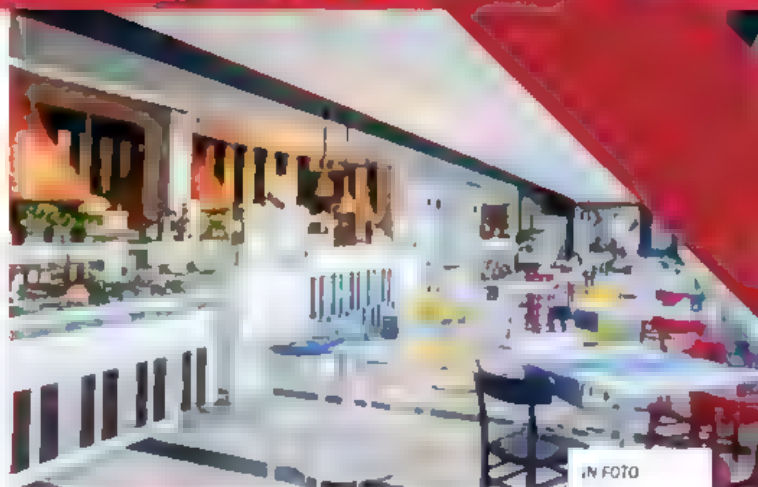


«Per me il trofeo Heinz Beck è stata una grande soddisfazione personale, realizzare un piatto in 30 minuti partendo dalla materia prima è stata una sfida emozionante oltre che un impegno non da poco. Posso solo che dirmi soddisfatto, ho ottenuto anche il secondo posto con Donato Spatola, per la gara di Pizza a Due».

F' stata una soddisfazione immensa! L'anno scorso sono arrivato secondo e quest'anno ci tenevo molto a confermare e migliorare il mio risultato. Per me il trofeo Heinz Beck è stata una grande soddisfazione personale, realizzare un piatto in 30 minuti partendo dalla materia prima è stata una sfida emozionante oltre che un impegno non da poco. Posso solo che dirmi soddisfatto, ho ottenuto anche il secondo posto con Donato Spatola, per la gara di Pizza a Due.

«Mi sono basato su un'idea molto semplice: creare un piatto con ingredienti che posso trovare anche in pizzeria. La parte dedicata alla pizza del ristorante dove lavoro è stata per me fonte di ispirazione: i pomodorini datterini di Battipaglia, le acciughe di Cetara, la ricotta di Bufala, sono tutti ingredienti che si possono trovare tranquillamente in una pizza. Perfino per realizzare i Guanciotti mi sono ispirato alla tradizione della pizza, utilizzando solo farina, acqua, sale e un po' di strutto per rendere la pasta più soffice (prima dell'olio extravergine d'oliva, l'impasto per la pizza veniva realizzato con lo strutto). Per l'elemento croccante, ho utilizzato il biscotto di Agerola (un altro elemento della cucina sorrentina, di origine povera) con un leggero trito di finocchietto e menta. La sapidità e la vivacità del piatto sono state conferite dalle alici di Cetara e dalla loro colatura».

Mi sono basato su un'idea molto semplice: creare un piatto con ingredienti che posso trovare anche in pizzeria. La parte dedicata alla pizza del ristorante dove lavoro è stata per me fonte di ispirazione: i pomodorini datterini di Battipaglia, le acciughe di Cetara, la ricotta di Bufala, sono tutti ingredienti che si possono trovare tranquillamente in una pizza. Perfino per realizzare i Guanciotti mi sono ispirato alla tradizione della pizza, utilizzando solo farina, acqua, sale e un po' di strutto per rendere la pasta più soffice (prima dell'olio extravergine d'oliva, l'impasto per la pizza veniva realizzato con lo strutto). Per l'elemento croccante, ho utilizzato il biscotto di Agerola (un altro elemento della cucina sorrentina, di origine povera) con un leggero trito di finocchietto e menta. La sapidità e la vivacità del piatto sono state conferite dalle alici di Cetara e dalla loro colatura.



IN FOTO
Il ristorante
Acqui e Sale,
dove lavora
Gennaro
Vingiano

Ho frequentato l'Istituto Alberghiero di Castellammare di Stabia, ho cominciato da giovanissimo come apprendista e finite la Scuola mi sono fatto le ossa in vari ristorante e alberghi della penisola sorrentina. Dal novembre 2016 sono chef presso il ristorante Acqui e sale.

Mi ispiro a tutti i cuochi fanno una cucina gourmet di "materia" dove si esaltano gli ingredienti del territorio prima di tutto e non solo l'aspetto estetico dei piatti. Due maestri in questo senso sono stati per me lo chef Enrico Cosentino - che nel 1978 inventò letteralmente gli Scialatielli - e il fratello Antonio, con cui ho avuto l'onore di lavorare.





Questo piatto è presente nel Vostro menu? Gli altri piatti a cosa si ispirano?

Sì certo, chiunque può venire ad assaggiare questo piatto nel ristorante dove lavoro. Il resto del menù rispetta la filosofia della nostra cucina, prodotti del territorio, piatti della tradizione con ingredienti di qualità, magari rivisti in chiave più personale.

Consiglierei al Vostro ristorante di partecipare al Campionato Mondiale della Pizza?

Certo, lo consiglierei tranquillamente. Il settore della cucina è ampio, complesso e diversificato e non dobbiamo porci dei limiti. Tutte le esperienze sono utili: le sconfitte e le delusioni servono per migliorarsi professionalmente e le vittorie possono essere la conferma di un lavoro di ricerca e crescita professionale che non deve mai finire.

La ricetta:

**GUANCIOTTI FARCITI CON RICOTTA DI BUFALA,
EGGERS DI DATTERINI CIRILLI E ROSSI, FUNCI DI ERTARA,
EROGGANTI DI ICEROLI E FICCIOTTA.**

Per 4 persone (porzioni da 120 g)

Per la pasta: 100 g di ricotta di bufala, 100 g di eggers di datterini cirilli e rossi, 100 g di funci di ertara, 100 g di erogganti di iceroli e ficciotta.

Per il condimento: 100 g di olio d'oliva, 100 g di funce di ertara, 100 g di funce di ertara.

Per la salsa: 100 g di olio d'oliva, 100 g di funce di ertara, 100 g di funce di ertara, 100 g di funce di ertara, 100 g di funce di ertara.

Per la cottura: 100 g di olio d'oliva, 100 g di funce di ertara, 100 g di funce di ertara, 100 g di funce di ertara, 100 g di funce di ertara.



**Solo noi friggiamo a 130°
per farvi mangiare
sano e con gusto!**

MAGIC COOKER



FRIGGITRICI
ELETTRICHE TOP



FRIGGITRICE
ELETTRICA LOLLY

POSSIBILITÀ
FINANZIAMENTO
ACQUISTO



CAPPA ASPIRANTE
PER FRIGGITRICE
TOP 9



www.omegadistribuzione.com

Per informazioni: +39 340.39.14.583

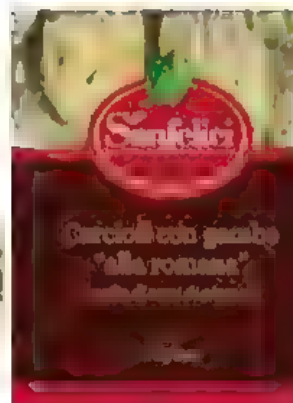
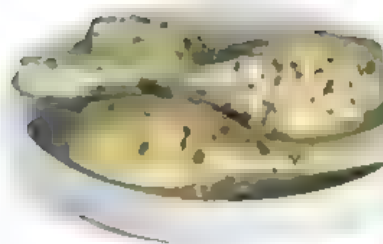
LE AZIENDE
INFORMANO



Sanfelici Franco Srl

Sede operativa e Showroom
Strada Tadesa 2/A, 46040
San Fermo di Piubega (MN)
Tel 0376 655737
Fax 0376 655014

www.sanfelici.it



CARCIOFI "SANFELICI": uno degli alimenti più amati d'Italia

B Frutto di un'accurata selezione di prodotti da parte della ns Azienda, questo mese vogliamo porre l'attenzione su un prezioso alleato del gusto e della salute: i ns carciofi "Sanfelici", uno dei prodotti più amati nella cucina italiana. Prodotto versatile, ipocalorico, ricchi di ferro e potassio e di altre sostanze in grado di svolgere una potente azione anti-ossidante, miniera di principi attivi, ricchi di fibre, regolatrici dell'appetito, sono ideali per accompagnare varie ricette o esserne i protagonisti.

Trionfo di sapori, ideali per un antipasto sfizioso, un contorno invitante, un delicato primo piatto, una squisita farcitura per pizza, il suo sapore delicato si sposa egregiamente con altri abbinamenti. Poco calorici, ricchi di ferro e potassio e di altre sostanze in grado di apportare benessere al ns organismo, sono l'elemento ideale per conciliare gusto e sapore con benessere.

Per farciture pizze, contorni e primi piatti!...



Sanfelici

HIGH QUALITY ITALIAN FOOD

La più qualificata delle migliori aziende del settore, con la garanzia della competenza e dell'assoluta serietà dell'azienda Sanfelici.

Esportando solo il meglio, secondo qualità.

L'azienda affida la produzione dei propri prodotti solo a stabilimenti di grado alimentare, selezionando personalmente le materie prime, di altissima qualità, che verranno trasformate in ottimi prodotti, naturalmente conservati in Sanfelici direttamente ai propri ristoranti, trattorie, pizzerie, osterie.

Per questo, Sanfelici è sempre attenta, ascoltando le preferenze e le puntuali esigenze che con un attento rapporto qualitativo, permettono di promuovere giornalmente la cultura del food & beverage management.

Accurata selezione e continua ricerca sono le parole chiave per il successo di Sanfelici.

Le nostre quattro linee:



Sede operativa e Showroom

Via Padova, 2/A San Floriano di Padova 46040 (MN)
T: 0376 655737 - F 0376 655014 - www.sanfelici.it



I NUMERI DELLA PIZZA IN ITALIA

Quanto è grande il mercato della pizza in Italia? Quante sono le pizzerie che tutt'ora sono presenti nello stivale, da nord a sud? Quante aziende lavorano con la pizza?

L'Italia è la patria della buona cucina, le aziende del comparto agroalimentare sono tantissime, da colossi internazionali che occupano un peso di rilievo non solo in patria, ma in tutto il mondo, a micro-realtà imprenditoriali che sono diffuse praticamente in tutto il territorio, senza particolari distinzioni regionali. Secondo uno studio effettuato da ICE e da Federalimentare sull'industria agroalimentare italiana, il fatturato annuo del settore è di 132 miliardi, con quasi 6900 aziende coinvolte e 385mila lavoratori. Il valore dei consumi alimentari è di circa 231 miliardi di euro, dato in cui vanno inclusi supermercati, grande distribuzione, foodservice e ristorazione.

E le pizzerie? La C.C.I.A.A fotografa molto chiaramente qual è la situazione in Italia: le pizzerie con somministrazione sono poco più di 46 mila, quelle con asporto circa 27 mila, i pub, i bar, i vari chioschi estivi che servono la pizza nel menù circa 7400, per un totale di 81376 locali con pizza.

Da un punto di vista qualitativo la pizzeria con somministrazione ha avuto un'evoluzione in quest'ultimo decennio, ed è sempre più difficile distinguere in modo netto la pizzeria dal ristorante-pizzeria e dal ristorante. La pizza è entrata come piatto in moltissimi ristoranti senza esclusioni di livello, ed è proposta non solo come piatto unico, ma anche come parte specifica di un menù. È un cambiamento graduale ma costante e basta andare in qualsiasi pizzeria per capire come sia cambiato l'approccio dei pizzaioli e dei clienti stessi: i primi infat-

CUPPONE



CUPPONE 1963

I MAESTRI DELL'ECCELLENZA ITALIANA

Dal 1963 progettiamo e produciamo forni elettrici, forni a gas e attrezzature per le pizzerie. La passione per il nostro lavoro si concretizza nella bellezza e nella qualità dei nostri prodotti.

Diffidate dalle imitazioni.

Forni e attrezzature per pizzerie

www.cuppone.com





ti privilegiano sempre di più la ricerca sugli ingredienti e sugli impasti proposti, i secondi invece diventano sempre più attenti ed esigenti, disposti anche a spendere qualche euro in più per avere una proposta di qualità.

La pizza però economicamente non è solo somministrazione ma coinvolge una serie di ulteriori categorie di attività che con questa hanno attinenza.

Per la precisione sono circa 8.500 le aziende che producono anche per il settore della Pizza ed altre 1.000 circa che hanno servizi che con questo piatto hanno attinenza.

Questi sono i macro numeri Italia, che ovviamente possono essere più specifici

entrando nel merito di ogni singola categoria.

Prodotti manifatturieri:

- Forni
- Pale, minuteria ecc
- Prodotti Alimentari
- Prodotti tecnologici (sistemi di gestione per ristorazione ecc.)

Finanche a tutte quelle attività di servizio turistico e ludico che vedono nella pizza un loro completamento, dalle strutture alberghiere ai campeggi, agli impianti di tipo sportivo che gestiscono in maniera indivisa una somministrazione con pizza.

IL PREZZO DELLA PIZZA IN ITALIA

Secondo una ricerca effettuata dall'ISTAT il prezzo medio di un pasto in pizzeria oscilla da un massimo di 20 euro ad un minimo di poco meno di 10 euro. A tenere i prezzi più alti sono come sempre le grandi città turistiche, come Roma, Venezia, Milano, dove di media non si

spendono meno di 15 euro per una pizza e una bibita. A Napoli come da tradizione, la pizza rimane un piatto popolare, con un menù medio di 10 euro. Il capoluogo di provincia dove la pizza costa di meno? Vercelli, con 8 euro e 50 la pizza e la bibita sono servite!



Mydibel

THE HAPPY POTATO FAMILY

Patate per passione!



PATABURGER
prova le patate al posto del pane!



LE PATATE SONO PIÙ BELLE

GreenS[®]
food

IN ESCLUSIVA PER L'ITALIA:
GREENS FOOD SpA - V.le dell'Artigianato 29
36030 S. Vito di Leguzzano (VI) Italy
Tel: +39 0445 500 220 - info@greensfood.it
www.greensfood.it



IL PREZZO* DELLA PIZZA IN PIZZERIA

(PIZZA + BIBITA)*

CAPOLUOGO
DI PROVINCIA

PREZZO IN EURO



Roma 20,00	Como 12,00	Lodi 10,50
Venezia 16,50	Sassari 12,00	Livorno 10,40
Milano 15,50	Terni 12,00	Napoli 10,00
	Messina 12,00	Arezzo 10,00
Bergamo 15,00	Vicenza 12,00	Palermo 10,00
Genova 14,50	Aosta 11,50	Bari 10,00
Trento 13,60	Novara 11,50	Catanzaro 10,00
Padova 13,50	Pordenone 11,50	Grosseto 10,00
Cuneo 13,50	Bologna 11,50	Verona 10,00
Ferrara 13,50	Bolzano 11,50	Ascoli Piceno 10,00
Parma 13,00	Reggio Emilia 11,50	Trieste 9,80
Modena 13,00	Biella 11,30	Alessandria 9,50
Perugia 12,50	Siracusa 11,20	Udine 9,50
Firenze 12,50	Gorizia 11,20	Pescara 9,20
Torino 12,50	Rimini 11,00	Reggio Calabria 9,00
Mantova 12,50	Cremona 11,00	
Varese 12,20	Treviso 11,00	Belluno 8,60
Benevento 12,00	Lecco 11,00	Rovigo 8,50
Pistoia 12,00	Ravenna 10,50	Vercelli 8,50
Cagliari 12,00	Brescia 10,50	

UNA COPERTURA TELESCOPICA?

Intervista a: Matteo Ranfagni Sales Manager Coperture Telescopiche EDEN BLU

D: Quanti anni sono che realizzate le Coperture Telescopiche?

R: Si può dire che siamo stati i primi a progettare, costruire e commercializzare in Italia questo tipo di coperture. Abbiamo sviluppato la nostra tecnologia partendo da coperture francesi circa una ventina di anni fa e tutt'oggi possiamo dichiarare ancora il Made in Italy, un punto di forza questo anche per quanto riguarda il post-vendita.

D: Un ristorante interessato al vostro prodotto, quali difficoltà incontra nei confronti degli aspetti burocratici, permessi, autorizzazioni, ecc.?

R: Ogni Comune gestisce in modo diverso la questione, si tratta di verificare la fattibilità ed adeguarsi alle richieste specifiche. Abbiamo avuto a che fare con le più svariate questioni burocratiche e non nascondo che a volte, anche se raramente, è stato impossibile sbrogliare la matassa.

D: Qual è la particolarità peculiare delle vostre Coperture Telescopiche per Bar e Ristoranti?

R: In termine tecnico, il fattore "J", ossia la robustezza e l'elasticità del telaio capace di supportare senza problemi, non solo il carico del vetro camera e della necessaria coibentazione, ma anche il peso di abbondanti nevicate o lo

"strappo" dovuto a forti venti. Le Coperture Telescopiche per Bar e Ristoranti sono molto diverse da quelle per le Piscine, anche se apparentemente sembrano identiche.

D: Perché un Ristorante dovrebbe scegliere una Copertura Telescopica al posto di una fissa?

R: Sono valide entrambe, infatti noi realizziamo anche le fisse, però come si dice: "Nel più ci sta il meno".

D: Ossia?

R: La clientela predilige gli spazi all'aperto, ama sentirsi libera e immersa in un panorama di luce naturale. Un ambiente, come ad esempio un terrazzo o un giardino, che viene abitualmente utilizzato solo quando il meteo lo permette, può trasformarsi in un vero business se sfruttato tutti i mesi dell'anno. Con una Copertura Telescopica niente più spazi inutilizzati in attesa della bella stagione o spazi da lasciare in tutta fretta se sorpresi da un temporale. Tutto questo si può avere montando una Copertura Telescopica.

D: Un'ultima domanda. Ma quanto costa una Copertura Telescopica?

R: Le nostre Coperture Telescopiche sono custom, quindi il prezzo è su misura. Quello che posso dire è che se il locale lavora, l'investimento viene agevolmente ammortizzato.



**EDEN
BLU**

www.edenblu.it

Via Brodolini 7
Figline Valdarno - Firenze
Tel. (+39) 055 953606
info@edenblu.it



PURO BERETTA. LA QUALITÀ È IN BUONE MANI.

**SENZA
ANTIBIOTICI**
DALLA NASCITA

**RISPETTO DEL
BENESSERE**
ANIMALE



100%
FILIERA
CONTROLLATA

100%
SENZA GLUTINE,
SENZA ATTOSIO,
SENZA POLIFOSFATI
AGGIUNTI
SENZA GLIUMMATO
AGGIUNTO



PROSCIUTTO CRUDO



PETTO DI POLLO ARROSTO



SALAME



MORTADELLA



**SENZA USO DI
ANTIBIOTICI**
dalla nascita



**RISPETTO DEL
BENESSERE**
animale



**100%
FILIERA**
controllata



**100%
ATTENZIONE**
al consumatore

Puro Beretta è la linea di salumi che fa della semplicità il suo punto di forza. Filiere controllate che rispettano il benessere degli animali, senza utilizzo di antibiotici fin dalla nascita e ricette pulite. Semplice, buono, puro.



Le proposte per l'estate 2018: pizze e patatine fritte

La redazione di Pizza e Pasta Italiana, in collaborazione con gli istruttori della Scuola Italiana Pizzaioli propone per l'estate 2018 una selezione di pizze diverse tra loro ma che in comune hanno un unico ingrediente: le patatine fritte.

a cura
della redazione

Le pizze sono state declinate con gusti e sapori diversi, per accontentare i palati dei più piccoli ma anche degli adulti, così da ampliare l'offerta del proprio menù e proporre degli accompagnamenti freschi, golosi e sfiziosi.

La scelta di usare per ogni ricetta le patatine fritte è motivata dal fatto che si possono ottenere pizze di grande qualità usando questo ingrediente e perchè il periodo estivo corrisponde generalmente un aumento dei consumi di fritti sia in pizzeria che nei ristoranti.

PAVESI



È ONLINE IL NUOVO
SITO WEB
www.pavesiforni.it
cambia look al tuo
ristorante con un click

**PAVESI FORNI
PRODUCE:**

**FORNI PROFESSIONALI
A LEGNA E A GAS**

**CON PIANO MONOBLOCCO
FISSO O ROTANTE**

**LINEA JOY CON FINITURA A
CUPOLA PERSONALIZZABILE**

FORNI SU MISURA

Dal 1969

**L'ESPERIENZA DELLE ALTE TEMPERATURE AL SERVIZIO DI PIZZERIE E PANIFICI
REFRATTARI E MATERIALI ISOLANTI TECNOLOGICAMENTE AVANZATI**

PAVESI S.r.l.
VIA RADICI IN PIANO 120/C - 41043 CORLO DI FORMIGINE (MO) ITALY
TEL. / FAX +39 059 574569 - FAX +39 059 558237 - info@pavesiforni.it





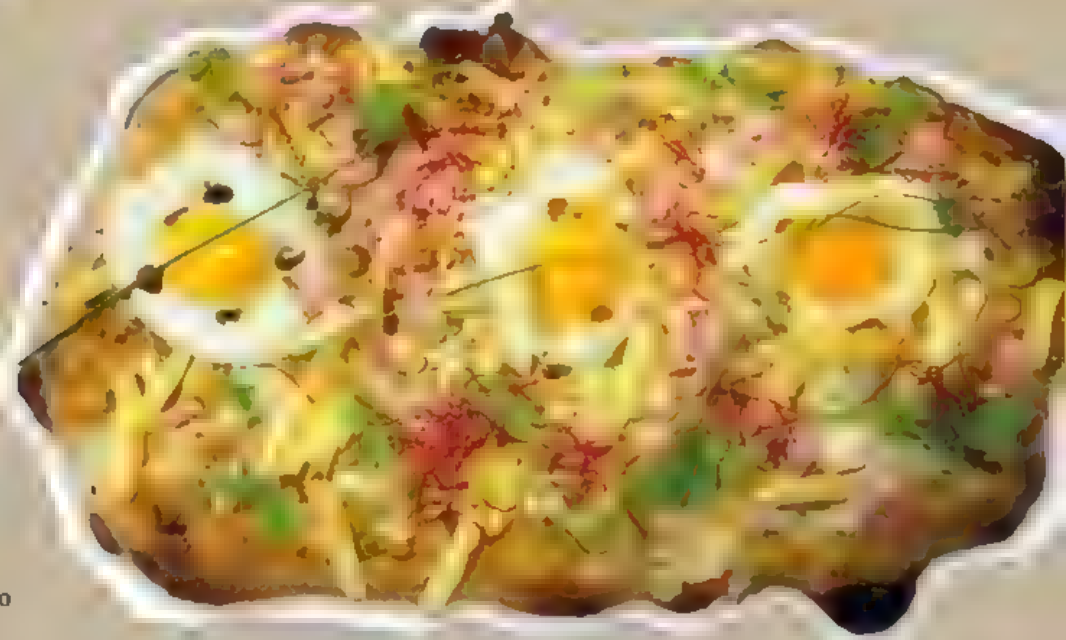
F

*Formaggio
Mozzarella*

La farcitura in questo caso è molto semplice: Pomodoro, mozzarella, porchetta affettata e patatine fritte messe in cottura.

L'impasto è stato realizzato con farina 00, lievito, acqua, olio evo e sale. La lavorazione è stata fatta con il metodo diretto e una maturazione di circa 24 ore a 4 gradi.

Questo tipo di proposta è adatta anche ai più piccoli e può essere servita anche come baby pizza.



Questa proposta ha una farcitura più elaborata: le uova sono state cotte in padella all'occhio di bue, la base della pizza è stata fatta con mozzarella julienne e con una crema di asparagi, sempre nella base sono state aggiunte le patatine e poi la cottura in forno. A fine cottura sono state aggiunte le listarelle di prosciutto cotto, le uova, le decorazioni con erba cipollina, qualche foglia di insalatina e filetti di peperoncino essiccato.

L'Impasto : 1,3/1,5 kg. Di farina tipo 00 10/15 g. di lievito secco oppure l'equivalente in fresco, 1 litro di acqua fredda a 4° C; 30 g. di olio extravergine d'oliva; 25 g. di sale fino.

Questa pizza è ideale per essere condivisa da una tavolata numerosa.



LA PATATINA CHE CUOCE NELLO STESSO TEMPO DELLA PIZZA!

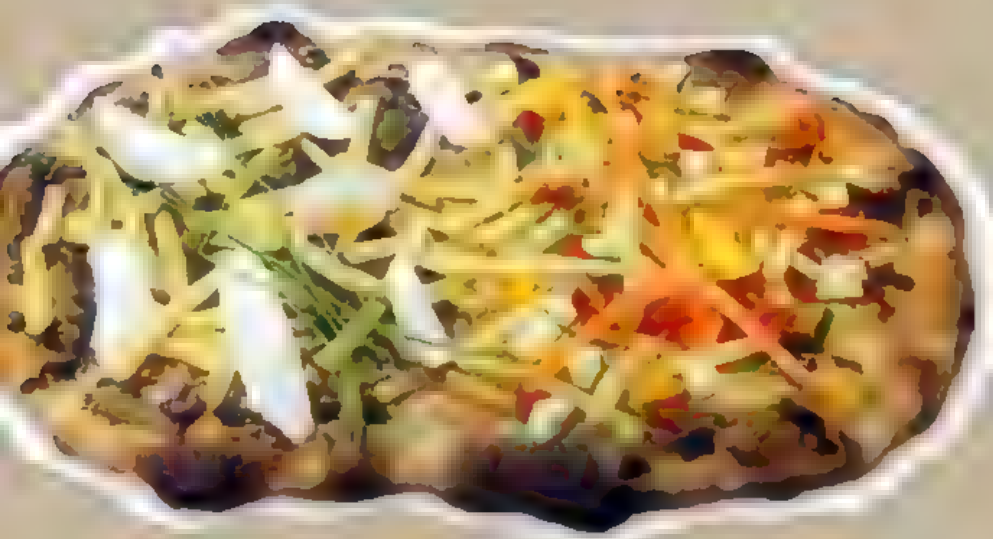
Nessun odore di fritto, nessuno spreco, nessuna perdita di tempo e costi/porzione sotto controllo.

Il suo spessore di 8,5 mm e la qualità delle materie prime le conferiscono un gusto e una croccantezza impareggiabili.

Richiedi un campione gratuito.
Prova la comodità e la qualità delle patatine
Quick Oven Fries direttamente nel tuo forno.
Invia una email a: info@farmfrites.com

www.farmfrites.com





2

Pizza in Pala bianca

con patate e mozzarella

e verdure julienne

Si tratta di una variante della seconda proposta, la base è la pizza in Pala bianca, ma si è scelto di mettere due farciture diverse, da una parte infatti è stato utilizzato del tartufo con patatine e mozzarella fresca, dall'altra invece c'è una base con la mozzarella e le patatine, sopra delle carote tagliate a julienne e una dadolata di zucchine e peperoni.

Questa ricetta permette di accontentare gusti differenti in un'unica pizza.

3

Pizza in Pala bianca

con patate e mozzarella

e verdure julienne

Questa proposta riprende sempre la base della pizza in pala e unisce sapori golosi e leggeri. Una parte della pizza è stata farcita con mozzarella, germogli di soia, affettato di tacchino, bufala e Pomodoro, l'altra metà invece con filetti di asparagi lessati, dadolata di peperone rosso, prosciutto cotto tagliato a julienne e salsa di Pomodoro. La base è stata realizzata con mozzarella e patatine fritte.

Questa proposta è ideale per la stagione più calda, grazie alle verdure e agli ingredienti freschi che compongono la pizza.

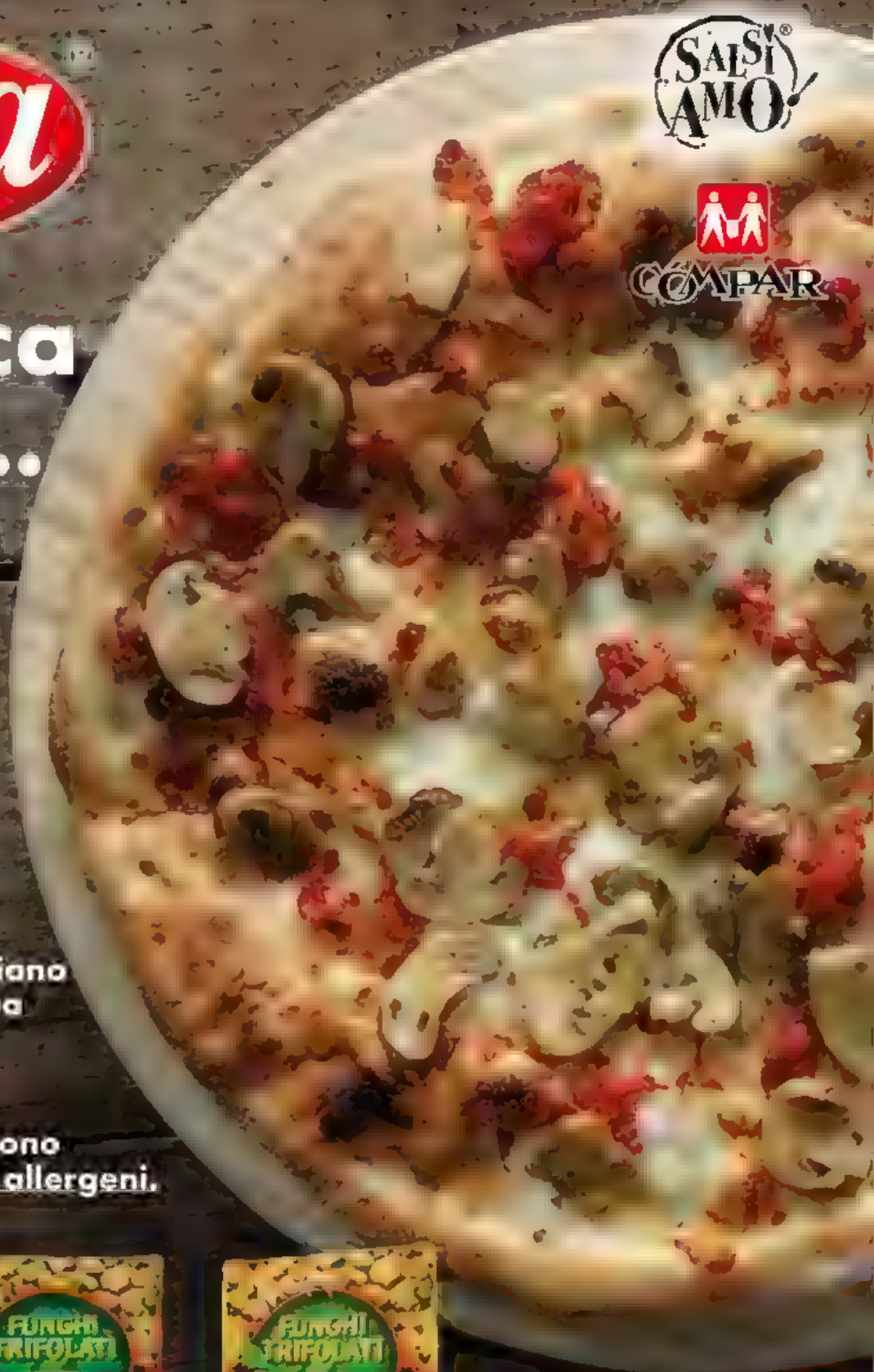




Chi cerca funghi... ...trova Nova

produciamo funghi
li selezioniamo,
li lavoriamo,
li trifoliamo.
Un prodotto unico,
un ingrediente quotidiano
fondamentale nella tua
pizzeria.

**Tutti i prodotti Nova sono
senza glutine e senza allergeni.**



SALSI
AMO



COMPAR



**Solo alta qualità
dal 1980**

NOVA FUNGHI S.r.l.
Via Roma, 4 - 35010 S. Giorgio delle Pertiche (PD) - ITALY
Tel. 049.5747822 - Fax 049.9370002
www.novafunghi.it - info@novafunghi.it



**Nova Academy
Supporto
e formazione
professionale**



Dal pomodoro alla sua salsa

18

Già nel mese scorso ed anche in questo abbiamo raccontato l'arrivo del pomodoro in Italia e la sua lentissima diffusione, essendo considerato per molti decenni solo pianta ornamentale.

Il suo arrivo in cucina del *Solanum lycopersicum* o *Lycopersicon esculentum* - questo il suo nome scientifico - fu molto tardo sia in Italia che in Francia e ancora nella seconda metà del Settecento figurava nei cataloghi di un'importante casa vivaistica parigina come pianta ornamentale o "da curiosità".

Non così in Spagna e Portogallo, dove il pomodoro trovò impiego in cucina già nel corso del Seicento e fu proprio conoscendo il suo uso gastronomico nella penisola iberica che anche nel Mezzogiorno d'Italia, collegato politicamente alla Spagna attraverso i suoi re, si cominciò a usarlo, dapprima come verdura e, finalmente, come sugo.

Il passaggio dalla Spagna al Napoletano richiese tempi molto lunghi e solo nell'800 appaiono in Italia i primi documenti scritti che riguardano la salsa di pomodoro.

La cucina casereccia

Nel 1817 l'editore tipografo napoletano Saverio Giordano pubblica un opuscolo di 88 pagine intitolato "**La cucina casereccia, ecc.**" che ebbe immediatamente larga diffusione e fu ristampato più volte anche perché si trattava di un libretto poco costoso, ricco di ricette popolari facilmente realizzabili. Nel 1832 "**La cucina casereccia, ecc.**" fu riedita con l'aggiunta di un ricettario francese, scritto da un letterato parigino Henry Nicolas Duval,



detto "M. Cardelli".

In questa nuova edizione appaiono ben 9 ricette di pizza, a cominciare da "**Pizza bianco mangiare**", per finire con "**Pizza di cioccolata**" e già dai nomi stessi si comprende che non si tratta assolutamente di pizze come si intende oggi, bensì, come abbiamo visto nei secoli precedenti, di ottimi dolci.

In compenso, nel ricettario napoletano che non porta il nome dell'autore - probabilmente un amico dell'editore Saverio Giordano o il Giordano stesso - si trova una ricetta di **Salsa di pomodoro**, che merita senz'altro conoscere, poiché si tratta, probabilmente, della prima ricetta scritta sull'argomento: "*Si brustoliscono i pomodori su la brace, e poi levarne la pellicina, si triteranno con prosciutto, cipolla, serpillio, prezzemolo, basilico, sale, olio, ed aglio, se piacerà, con pochissimi aromi. Si suffriggono, e passato per setaccio, se ne comporrà un'ottima salsa*".

Non chiediamoci se la ricetta sia italiana o parigina, è comunque fondamentale perché grazie ad essa iniziano davvero tempi nuovi, ma non subito, anche per la storia della pizza.

Sulle pizze di Saverio Giordano

Non possiamo concludere questo capitoletto senza soffermarci sulle due pizze che appaiono nell'edizione del 1832 del volumetto di Saverio Giordano. Chiaramente si tratta di dolci, ma averle chiamate "**pizze**" significa che attorno a questa preparazione ci sono ancora, nella terza decade dell'Ottocento, molte incertezze e la parola pizza - meno di 200 anni fa - continua ad essere usata per indicare dei dolci e non la pizza che conosciamo oggi. Per la "pizza" infatti si continua a usare il termine "**schacciata**", come abbiamo visto nei secoli precedenti. Ma siamo ormai quasi arrivati al momento di svolta e, fra qualche anno, come vedremo il prossimo mese, la salsa di pomodoro sarà un condimento sempre più diffuso, ma non ancora nella "pizza" che avrà bisogno di ulteriore tempo per apparire abbastanza simile a quella di oggi.

PAWNEE, IL MIGLIORE PER LA PULIZIA PROFESSIONALE.

Generatori di vapore con aspirazione



elimina
i detersivi



sanifica
senza i 4
passaggi HACCP



diminuisce
i tempi di
pulizia



- Rispetto la normativa HACCP
- Eroga vapore 175°C
- Aspira e asciuga

PIASTRELLE

ACCIAIO

PAVIMENTI

CAPPA



Sgrassa e aspira



Sanifica senza olii



Spazza, lava, asciuga



Senza stola, vecchia e strozza

CHIAMA ORA 041 449949

**RICHIEDILA GRATUITAMENTE
E SENZA IMPEGNO PROVALA NEL TUO LOCALE**



La Pizza di Luca Valerio Torre

Uno dei pizzaioli che si è distinto durante il Campionato Mondiale della pizza 2018 è Luca Valerio Torre, della pizzeria la Torretta, di Azzate, in provincia di Varese. In questa importantissima occasione il pizzaiolo 32enne di origine siciliana ma residente in Lombardia, ha ottenuto un pregievole terzo posto nella categoria pizza classica, portando una pizza che ha chiamato "Edo" in onore del figlio Edoardo nato da qualche mese.



Luca Valerio Torre con la sua pizza ha scelto una farcitura in cui gli ingredienti portanti sono le uova e gli asparagi, un abbinamento della stagione primaverile, il periodo in cui si è svolta la manifestazione. Il pizzaiolo di Azzate ha raccontato alla redazione di Pizza e Pasta Italiana come ha realizzato la sua pizza, ed ha specificato che è possibile trovarla ora nel menù della "Torretta Pizza". Sia l'impasto che la farcitura sono state



Spicchio Pizza Pubblicitario.
Aumenta Visibilità e Profitti!



L'impasto della Pizza "Edo"

Sempre più pizzaioli prediligono l'utilizzo di farine biologiche e lo stesso Valerio Luca Torre specifica che per la sua pizza mondiale ha scelto questo tipo di prodotto "Ho usato farine bio" dice Valerio Luca Torre " per creare un blend composto da il 5% di farina integrale, il 10% di farina di semola di grano duro e il restante 85% di farina di Manitoba tipo 0. Ho preparato l'impasto utilizzando il 50% di Biga, e visto che il blend aveva una forza molto alta, ho lasciato l'impasto a maturare per 72 ore, ho ottenuto un impasto molto leggero e con un sapore un po' rustico, dato appunto dalla presenza di farina integrale".

La farcitura

"La scelta di utilizzare uova e asparagi è dipesa dalla stagione, ma volevo presentarli in modo più creativo. Mi sono concentrato prima di tutto sulla crema di asparagi: ho utilizzato la tecnica della cucina sottovuoto cuocendo a bassa temperatura le verdure. Una volta ultimata la cottura ho messo gli asparagi cotti - ancora nel loro sacchetto - in acqua fredda, dopodiché li ho frullati, ripassati al setaccio per eliminare i residui fibrosi e poi ho condito questa vellutata con olio, sale e pepe. La nota croccante è stata data dalle punte di asparagi lavorate a crudo e dai cristalli di sale che ho aggiunto nella farcitura. Per esaltare la nota acidula ho utilizzato un po' di succo di limone che ha dato più carattere alla pizza. Infine gli altri ingredienti, la stracciatella, lo zabaione salato al parmigiano reggiano, la battuta di manzo, il crescione e i fiori commestibili.



la TORRENTE

il buon pomodoro italiano

Canotto o ruota di carro?

Dove ha origine la forma della pizza? Secondo l'antica tradizione napoletana, la **pizza a ruota di carro** tipica del centro storico nasceva nel quartiere povero della città dove l'impasto steso al massimo serviva a creare l'illusione di abbondanza.

Diversamente al Vomero, quartiere più facoltoso, era diffusa una pizza di taglia M, più piccola, che oggi ha trovato la sua naturale evoluzione nella ormai famosa **pizza canotto**. Una pizza dal disco più piccolo e un cornicione decisamente alto, con un impasto più



idratato e lievitato e dunque più digeribile e leggero. Difficile e inutile scegliere fra le due, l'importante è ricordare che sono le materie prime a fare la differenza scegliendo la **Torrente**. Principe Borghese, Pomodorini neri e Corbarini, S. Marzano dell'Agro Sarnese Nocerino DOP, Marzanino, per citare alcune delle varietà disponibili - porterete sempre in tavola un prodotto di qualità e, soprattutto, la certezza di adoperare buon pomodoro italiano.



800 944 149

www.latorrente.com - info@latorrente.it

Abbiamo immaginato il futuro.
E lo abbiamo fatto diventare realtà.

Nuova serieS.

serieS
evolution



con l'innovativa tecnologia
ECO SMARTBAKING, serieS
consente tempi più rapidi e
un risparmio energetico
mai visto fino ad ora in un
*forno statico tradizionale



ed in più:

funzione PowerBooster
funzione carico parziale
Eco Stand-by
display a colori TFT
doppio timer di cottura
ingresso dati USB
funzione pulizia



Numero Verde Gratuito

800 975802

morettiforni.com
info@morettiforni.com



MOLINO
RACHELLO

TRITORDEUM BIO



IL NUOVO CEREALE NATURALE CHE FA BENE AL NOSTRO ORGANISMO E ALL'AMBIENTE

Il **Tritordeum BIO** è un nuovo cereale, scoperto da un team di ricercatori spagnoli da oltre trent'anni, per creare un alimento buono, digeribile, duttile ma a lo stesso tempo produttivo e resistente in campagna. Prende il nome dal frumento duro (*Triticum durum*) e l'orzo selvatico (*Hordeum chilense*) di cui è un incrocio naturale, e si distingue per alcune eccezionali proprietà nutrizionali, agronomiche e organolettiche.

È un cereale sostenibile, che resiste bene alle elevate temperature e necessita di una quantità ridotta di acqua e fertilizzante. Non è un Organismo Geneticamente Modificato (OGM) bensì una nuova specie coltivata naturalmente in Italia, secondo il disciplinare biologico, da agricoltori selezionati e autorizzati da licenza. È registrato presso l'Ufficio Comunità Europea (CPVO) di Bruxelles. Molino Rachello detiene l'esclusiva italiana per la sua macinazione.

Viene definito "il cereale del futuro": grazie al suo alto contenuto di acido oleico (l'acido grasso più importante della dieta mediterranea), fibre e frut-

tani contribuisce al miglioramento del sistema cardiovascolare e promuove l'equilibrio della flora intestinale. Ricco di antiossidanti riduce il rischio di malattie cardiovascolari e previene i disturbi della salute. Rispetta l'ambiente e il nostro corpo, perché è sano e responsabile. È tollerato da chi soffre di intolleranza al glutine e per questo che risulta più facilmente digeribile.

La sua farina ha un gusto dolce, unico e inconfondibile, e si contraddistingue per un gradevole colore dorato. Può essere impiegata in una vasta gamma di alimenti, dai panificati tradizionali alla pasta fresca e la pasticceria più elaborata.



FONTE: www.molinorachello.it

Molino Rachello Via Everardo 51 - Masestre di Roncade (TV) www.molinorachello.it



FARINE BIOLOGICHE ITALIANE DELLE OASI RACHELLO

Ogni prodotto coltivato nelle Oasi Rachello,
è **100% ITALIANO**, **100% TRACCIABILE**
e lavorato solo presso il **NOSTRO MOLINO**.

È proprio la possibilità di ricostruire la storia dei grani passo per passo che definisce l'origine italiana e la qualità delle nostre farine. Ciascun cereale è coltivato nelle **Oasi Rachello, luoghi incontaminati** situati in aree geografiche distanti da industrie, discariche, autostrade o strade ad alto traffico. **Territori italiani "puri"**, in cui si pratica esclusivamente un'agricoltura **virtuosa, rispettosa e controllata** secondo i dettami di un nostro rigido disciplinare di coltivazione.

**SOLO
CON
NOI**

- Coltivazioni in Oasi protette
- Filiera tracciabile dal seme alla farina
- Grano 100% italiano
- Grani antichi
- Bio e convenzionale

Il ristorante – Casa Perbellini

a cura della redazione

Lo chef Giancarlo Perbellini è un nome che non necessita di preamboli e presentazioni, la sua fama e la sua esperienza sono noti agli addetti ai lavori e al grande pubblico, che dello chef conoscono e apprezzano l'ottima cucina. Originario di Bovolone, in provincia di Verona, Perbellini fin da giovane trascorre molte ore nel laboratorio del nonno Ernesto, e da lui acquisisce la passione per la cucina. Terminati gli studi presso la scuola alberghiera di Recoaro (Vicenza) il giovane Gianfranco Perbellini comincia a lavorare nel settore della ristorazione, il "Desco", i "12 Apostoli" a Verona e poi il "San Domenico" a Imola, sono le cucine dove lo chef muove i primi passi. Un'esperienza che continua anche oltrelpe, in alcuni dei ristoranti più rappresentativi dell'alta cucina francese. Al ritorno in Italia, nel 1989, chef Perbellini apre il ristorante "Casa Perbellini" ad Isola Rizza e nel 1996 conquista la prima stella Michelin a cui fa seguito la seconda, nel 2002.





Nel mentre, con alcuni soci, contribuisce all'apertura di cinque locali nel centro storico di Verona: la pizzeria gourmet "Du de Cope", la Locanda "Quattro Cuochi" improntata sulla cucina tradizionale, il ristorante "Al Capitan della Cittadella" di solo pesce, la cicchetteria "Tapasotto" e la pasticceria "Dolce Locanda". I riconoscimenti non mancano, sia in Italia che all'estero e il 2014 è l'anno della svolta, lo chef infatti lascia Isola Rizza e si trasferisce in piazza San Zeno, nel cuore della città dell'Adige; "Casa Perbellini" cambia volto e acquisisce un format inedito, con cucina a vista, un numero limitato di coperti - 24 - e la possibilità di vedere chef Perbellini all'opera. Nel 2015, a soli dodici mesi dall'apertura, "Casa Perbellini" conquista due stelle Michelin ed è nominato "Novità dell'anno" dalla Guida dei Ristoranti d'Italia de L'Espresso. Lo stesso anno, in primavera, lo chef viene contattato da "JW Marriott", ad aprire e dirigere il "Dopolavoro", ristorante situato nel resort di lusso del gruppo alberghiero internazionale, sull'Isola delle Rose a Venezia. Al locale viene subito assegnata una stella Michelin.

Casa Perbellini

Casa Perbellini accoglie i suoi ospiti in un ambiente rilassato e gradevole, dove è letteralmente possibile vedere lo chef e la sua brigata all'opera. Si tratta un'opportunità imperdibile per gli appassionati di cucina ed è anche un esempio di abnegazione e trasparenza che lo chef vuole dare a tutti i clienti del ristorante. Le due stelle Michelin insieme ai moltissimi altri prestigiosi riconoscimenti nazionali e internazionali che hanno consacrato Giancarlo Perbellini tra i rappresentanti della cucina di eccellenza italiana e nel mondo, si riconoscono in tutta la sua opera, contraddistinta dal connubio di: tradizione e innovazione; complessità e semplicità; rigore e naturalezza. Un'interpretazione consapevole e personale dell'arte culinaria, rivolta all'essenzialità e alla ricerca, all'insegna della stagionalità nel rispetto dei tempi della natura.

Le ricette

Ravioli farciti di creme brulee di Parmigiano, con asparagi glassati, consommè di bacon e pecorino:

Per il consommè di Bacon

300 grammi di bacon tritato
100 grammi di carne di pollo tritata
1 litro di brodo di carne
500 grammi di ghiaccio
3 albumi
1 costa di sedano
1 carota
1 cipolla
1 foglia di alloro
Sale e pepe

Ingredienti (per 6 persone)

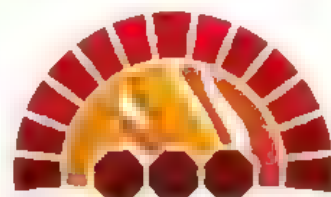
18 punte di asparago verde
100 grammi di pancetta arrotolata
60 grammi di burro
100 grammi di Pecorino toscano marzolino
Per la pasta:
500 gr di farina 00
3 uova intere
6 tuorli
Sale qb

Per la farcia

200 grammi di panna
50 grammi di latte
4 tuorli
50 grammi di Parmigiano reggiano
Noce Moscata
Sale



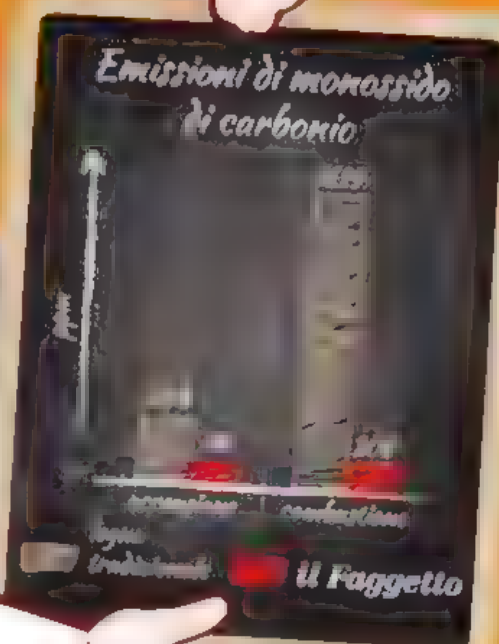
IL PRIMO BRICCHETTO CERTIFICATO BIOMASS PLUS



il Faggetto
BRICCHETTO ITALIANO



Per cuocere la tua pizza in modo sano e sicuro



NON PUÒ FARE

UMIDITÀ 85%

ULTRA COMPATTO

E PIÙ ALTE POTERE

RADIANTE INFIAMMABILE

FORMA UNICA

ECOLOGICO

Riduce le emissioni di monossido di carbonio nell'atmosfera ma anche la fuliggine nel camino

TEMPERATURA

CONSTANTE

PIÙ A LUNGO

PIÙ

STOCABILI

SEMPLIFICATO

SITTA

*Biomass
Eco Innovative*



Leonardo Di Carlo

Gran Maestro di Pasticceria

Leonardo Di Carlo è uno dei personaggi di punta della pasticceria italiana ed europea, molto conosciuto, ammirato e seguito. L'avevo incontrato più volte in passato, l'ho rivisto al Sigep di Rimini dove ho potuto solo salutarlo, circondato com'era da ex allievi ed estimatori. Desideravo parlare con lui, sentire il pensiero d'un grande del settore e allora sono andato nel suo "Pastry Concept" di Conegliano (TV), e, in un momento di pausa nel suo impegno didattico, da personaggio simpatico e disponibile, mi ha raccontato in breve la sua storia.

"Ho vissuto la mia infanzia e adole-

scenza nel laboratorio di Pasticceria della mia famiglia, fino a quando ho iniziato le Scuole di settore in Italia e all'estero. Da lì è iniziata la mia propensione allo studio e alla ricerca nel fantastico mondo dei dolci. Frequentavo con bravi maestri dei corsi specialistici per una seria conoscenza delle materie prime e delle tecniche operative e poi la sera o il mattino presto cominciavo a sperimentare in laboratorio. A venti anni, confrontandomi con colleghi pasticceri, anche molto più grandi di me, ho capito di possedere una buona preparazione, anche

superiore alla media e ho perciò deciso di iniziare un'attività di consulenza, avendo desiderio di condividere le mie conoscenze e metterle a disposizione degli altri. Nel frattempo ho partecipato a numerosi concorsi portando a casa sempre i migliori premi e questo fino al 2004 quando ho conquistato la vittoria al Campionato del Mondo di Pasticceria a Rimini."

Poi hai pubblicato il tuo primo libro di ben 800 pagine.

"Sì, nel 2012 ho dato alle stampe *"Tradizione in evoluzione"*, frutto di tre anni di ricerche, analisi, prove, discus-



UN MONDO

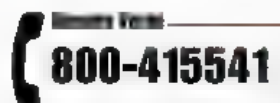
tutto da scoprire



Il
MANGIAR
BENE



www.viander.it





sioni, approfondimenti e confronti, un libro didattico denso di indicazioni tecniche adeguatamente illustrate che ha cambiato il modo di formare i giovani pasticceri. Sono uscite già 4 ristampe in italiano ed è stato tradotto in inglese per il mercato internazionale. Nel 2016, anche per rispondere alle richieste di numerosi pasticceri sia italiani sia esteri, ho realizzato uno dei miei più grandi "sogni" con l'apertura a Conegliano del Centro di Formazione PASTRY CONCEPT, in collaborazione con mia moglie Michela che da allora segue tutta la parte logistica, organizzativa e di marketing. Nel mio Centro organizzo corsi con la mia didattica e il mio modo di vedere la pasticceria e, fin dall'inizio, è stato un successo che ha superato le nostre aspettative. per festeggiare il primo anno di attività, abbiamo organizzato uno spettacolo in un teatro di Conegliano per ringraziare chi ci aveva dato fiducia, avendo pure coinvolto i nostri primi corsisti nella pubblicazione del secondo libro "Buona la Prima", donando tutti i proventi al Save the Children. Attualmente abbiamo integrato i corsi con "Ricerca e Sviluppo" di nuovi prodotti per Aziende del settore."

Parlando con Leonardo, si scopre, oltre al suo crescente impegno a 360 nel mondo della pasticceria, che non c'è nulla di scontato, che l'evoluzione dell'arte pasticceria non procede per linee rette, che certe convinzioni possono essere ribaltate. Dice proprio così: "le ricette cosiddette classiche non sono dei dogmi, non sono il risultato migliore raggiunto per realizzare un determinato prodotto, per progredire, per ottenere risultati capaci di pienamente soddisfare occorre avere il coraggio di risvegliare le ricette dal loro "sonno dogmatico". Cosa significa questo e che cosa intendi per "risvegliare le ricette dal loro sonno dogmatico" gli chiedo allora.



"Spesso il professionista è legato alla sua ricetta in modo maniacale e ne è anche geloso, cosicché il risultato sarà sempre uguale. Quando invece è sufficiente variare "un qualcosa" per vedere aprirsi nuovi "mondi". Con questo voglio dire che spesso per poterci evolvere, bisogna aver coraggio di uscire fuori dalla nostra "Comfort Recipe".

Non c'è dubbio: il pasticcere che ripete se stesso viene velocemente sorpassato e non ha più nulla da dire e c'è un'altra espressione che gli piace ripetere è: "ribaltare le mappe mentali delle cose date per scontate". E questo cosa significa? gli chiedo Forse mettere tutto in discussione anche in pasticceria?

"Sinceramente metto sempre tutto in discussione, anche durante i miei corsi, facendo capire ai miei corsisti, che non devono aver paura di ri-scrivere una ricetta, sia nel metodo che nell'ingredienteistica. Tutto questo, dopo comunque un attento studio della materia, ampliando quindi le conoscenze e acquisendo vera padronanza della materia. Solo così possiamo pensare di crescere professionalmente."

In questa risposta c'è una grande verità. occorre conoscere totalmente la materia prima per piegarla alle proprie esigenze, poi, la sua storia professionale lo dimostra, Leonardo può davvero rimettere tutto in discussione. Sul lavoro compiuto per la vittoria di Rimini del 2004, di molti altri successi nazionali e internazionali che ne hanno confermato la grande preparazione, competenza e capacità creativa

Leonardo Di Carlo ha fondato la sua Scuola, il "Pastry Concept" di Conegliano, ed ha codificato nei due volumi pubblicati il suo insegnamento. E gli chiedo: Qual è la tua visione della pasticceria e come è vista dai grandi maestri internazionali e parlo di quell'arte che tu insegni?

"Prima di tutto, faccio presente ai miei corsisti, nella maggior parte professionisti del settore, che il nostro cliente è molto istruito e interessato a una sana alimentazione, molto più che in passato. La gran parte dei clienti delle nostre pasticcerie di alta qualità sono persone che leggono attentamente le etichette, anche perché l'attuale stile di vita è molto diverso dal passato, e quindi molto attento a ciò che mangiamo. È perciò necessario, per noi pasticceri, rivedere tutto ciò che apporta grassi saturi, colesterolo, carboidrati, ecc. In parole povere quando un pasticcere (come del resto un cuoco) realizza una nuova ricetta, deve avere un occhio diverso dal passato, molto più attento all'aspetto nutrizionale e salustistico.

Attualmente ci sono sempre più richieste di prodotti alternativi, e i prodotti "senza" sono in forte crescita, e un professionista deve ascoltare bene cosa vuole il mercato. Per fare un esempio cito le richieste di prodotti senza lattosio, gluten free, vegani, senza zuccheri e così via. Quindi non basta essere bravi, non basta preparare una pasticceria buona e sana, occorre anche conoscere il mercato che non è statico ma in continua evoluzione."



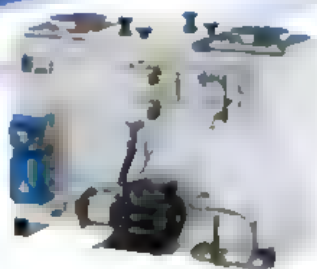
Per respirare
un futuro migliore



Smoki Maxi



Smoki



Smoki Junior



Maxi Grill



Unique in North America
complying with cULus
standards



Our products comply with
CE standards

POSSIBILITÀ DI PERSONALIZZAZIONE MACCHINE, SOPRALLUOGHI E PREVENTIVI GRATUITI

- Abbattitori di grassi e fuliggine per forni a legna e griglie a legna e carbone
- Impianti abbattimento odori a secco e ad acqua
- Aspirazione e cappe per grandi cucine
- Aspiratori per alte temperature
- Servizio di video ispezione canne fumarie
- Vendita ed installazione canne fumarie



Millefoglie

Per la pasta sfoglia Pastry

Per il pastello: 1250 g di farina W280 300, P/L 0,50; 15 g di sale fino, 200 g di acqua, 160 g di vino bianco, 300 g di panna 35%.

Per il panetto: 1000 g di burro piatto per sfoglia.

Procedimento. sciogliere il sale nell'acqua, unire il vino e impastare con la farina, aggiungere di seguito la panna, far impastare fino a ottenere un impasto legato ma non elastico (4-5 minuti circa), far riposare in frigo a +4°C per 2/4 ore circa.

Dare le prime due pieghe una da 3 e una da 4, quindi riporre in frigo ben coperta tutta la notte. L'indomani mattina ripetere l'operazione, quindi far riposare in frigo per almeno 2 ore prima dell'uso, ancora meglio usare il giorno seguente

Stoccaggio

Sfoglia cruda +4°C 2/3 giorni max

Sfoglia cruda a panetti sottovuoto 18°C 90 giorni

Cottura millefoglie pasta sfoglia stesa 1,5 mm:165°C per 20 minuti con valvola chiusa ventola 2 girare e schiacciare leggermente e cuocere con griglia altri 5/10 minuti circa. a 150°C con velocità ventola a 3. caramellare con zucchero a velo a 230/250°C per 3/4 minuti

Per il cremoso alla vaniglia: 550 g di acqua, 55 g di amido di riso, 360 g di copertura Velvet 33%, 55 g di glucodry38DE, 2 g di bacca di vaniglia, 40 g di burro di cacao, 250 di mascarpone 42% mg, 5 g di gelatina animale.

Procedimento. cuocere l'acqua con l'amido di riso quasi a bollore, fuori dal fuoco unire il resto degli ingredienti ed emulsionare bene con un mini pimer. Mettere in frigo a +4°C per 12 ore prima dell'utilizzo.

Cremoso fondente 70 %: 400 g di acqua, 30 g di latte in polvere magro, 300 g di copertura fondente 70%, 50 g di burro di cacao, 200 g di panna 35%.

Tagliare dei rettangoli 4 x 12 cm, fare degli spuntori di cremoso fondente e vaniglia,. Chiudere con l'altra pasta si sfoglia, quindi terminare con spuntori di cremosa vaniglia e decorare come da foto.

Note: temperature e tempo variato da forno a forno.

CERCHI UNA FARINA PER PIZZE DIVERSA DALLE CLASSICHE,
SENZA RINUNCIARE A QUALITÀ E SAPORE?

CON MOLINO PIANTONI PUOI SCOPRIRE DUE

LA NATIVA

Una farina per riscoprire i sapori e le sensazioni di una volta, ricca di fibre, proteine e vitamine, con profumi e aromi intensi. Fragranza e digeribilità garantite per un prodotto altamente innovativo!

IN FORMATO DA 25 KG E 10 KG.

LA COMPLETA

Profumi e sentori di Paesi esotici, elevato valore nutrizionale, alta presenza di carboidrati, proteine, fibre e sali minerali. Una miscela senza eguali di farine di frumento tenero con un mix di farine di cereali e legumi.

IN FORMATO DA 10 KG.



PROVALE E STUPISCI
I TUOI CLIENTI CON SAPORI
UNICI E MAI PROVATI!



Via Cologne, 19 - 25032 Chiari (BS)
Tel. +39 030 711001
commerciale@molinopiantoni.it
www.molinopiantoni.it

di Virgilio Pionzani



XXV^a Sagra del Bugiandu

a Fabbriche di Voltri



Spesso, le realtà più vicine non si conoscono. Succede a tutti di non sapere o conoscere una via della città in cui viviamo. Lo stesso per recenti o antichi "mangiari". Il cibo si esprime come un linguaggio universale. Le "parole" sono sostituite dai colori, aromi, profumi e sapori di un piatto. Profumi e sapori fanno parte di tradizioni e saperi. Nel recente passato, i cibi sono nati da basi alimentari che traggono origine e diffusione, da condizionamenti economici e ambientali. Restando per così dire in casa, c'è il piacere di conoscere e assaggiare il Bugiandu. Sorta di polenta con patate, nata oltre un secolo fa a Fiorino, minuscolo borgo montano dell'ampio entroterra di Voltri. Se Ceranesi è il più grande comune del Genovesato, la delegazione di Voltri (riconosciuta città nel 1903 con Regio Decreto) è la più ampia di Genova, comprendendo numerose frazioni. Fatto curioso: nel lontano 1888 il sindaco di Voltri fu Nicola Mameli, fratello del più famoso Goffredo, autore dell'inno d'Italia.



Voltri, Utri o Vutri in dialetto, capitale della tribù dei Veituri, era già nota in epoca romana e pre-romana come scalo per lo sbarco del sale proveniente da Sardegna, Corsica e Spagna. Nel passato più recente (dal 1600) Voltri, con le sue cartiere, assume un'importante ruolo commerciale, divenendo il maggiore produttore regionale e non solo, di carta pregiata e per altri usi. La sua carta era esportata in molti Paesi europei, in particolare l'Inghilterra, dove il Parlamento inglese la utilizzò per i propri registri d'archivio. Oggi delle oltre cento cartiere, ne è rimasta una. E ritornando a parlare di cibi, Voltri ha proprie golosità: l'antica farinata di zucca (oggi desueta), la focaccia con l'olio e con la salvia (diverse da quelle genovesi) e, la primogenitura della farinata "co-i gianchetti". Irrrinunciabile ghiottoneria nata nel secolo scorso dopo un abbondante pesca di novellame di acciughe e sardine. A queste preparazioni va doverosamente aggiunto il Bugiandu.

Se nelle botteghe (e a volte in ristoranti e trattorie) del centro di Voltri potrete acquistare e assaporare farinata e focacce, per assaggiare o meglio mangiare il Bugiandu, le cose cambiano. Da oltre un secolo, il Bugiandu è stato il mangiare delle genti più umili delle numerose e piccole località collinari dell'entroterra Voltrese, solcato dai torrenti Cerusa e Leira. Oggi si può trovare forse ancora sulle tavole di qualche famiglia di Fiorino e Sambugo (noto per i suoi deliziosi cobelletti), ma soprattutto a Fabbrie (borgo sviluppatosi nel 17° secolo per l'insediamento di iutifici, filande e cartiere) durante i quattro giorni della Festa dedicata a San Bartolomeo Apostolo, nell'annessa Sagra della polenta "Bugiandu", giunta quest'anno alla 21a edizione. Nell'ultima decade di agosto, dal 22 al 25, centinaia di persone di tutte le età, provenienti dalle vicine località, Voltri e Genova, salgono a Fabbrie per gustarsi il Bugiandu.

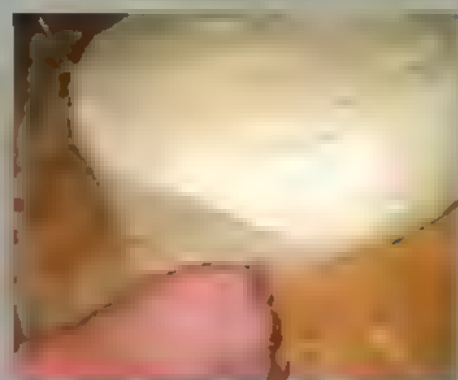
continua a pag 86



La vecchia farinata di zucca ormai desueta



Focaccia di Voltri



Taglio a filo del Bugiandu

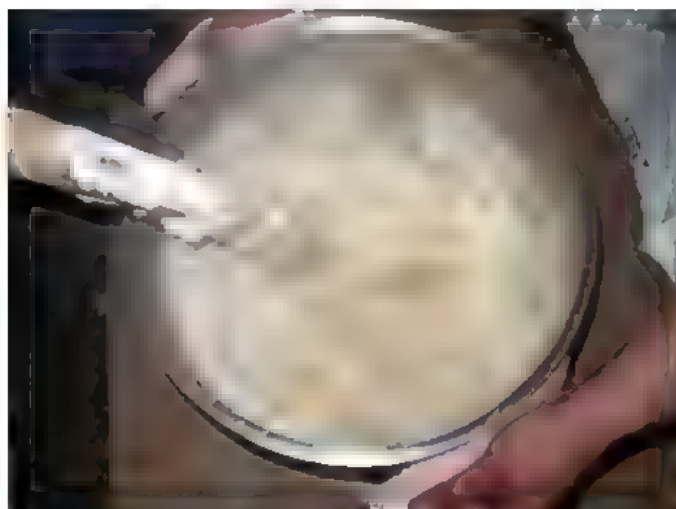
La Ricetta

La ricetta del Bugiandu (circa 7,5 Kg)

- 4 kg di patate a pasta bianca possibilmente delle montagne genovesi;
- 2 kg di farina di grano tenero;
- 4 litri d'acqua;
- 150 g di sale grosso marino;
- 120 gr di olio extravergine di oliva ligure.

In un grande pentolone cilindrico e alto, fare bollire le patate nell'acqua col sale. Togliere metà dell'acqua, aggiungere la farina, e continuare a far cuocere a lungo pestando al centro, con un bastone (simile a una mazza da baseball più piccola e con testa piatta) per eliminare i grumi e amalgamarle gli ingredienti. Aggiungere l'olio e continuare al far cuocere pestando e mescolando. Se il composto è poco morbido, aggiungere una parte dell'acqua rimasta. Raggiunta la cottura ottimale, senza più pestare e mescolare, lasciare ancora 5-6 minuti sul fuoco per farlo asciugare. Togliere dal fuoco e, ancor caldo, versarlo su una madia. Con le mani bagnate d'acqua fresca,

tornire subito il Bugiandu, dandogli la forma del formaggio Grana Padano. Tagliarlo col filo a fette spesse un centimetro, porle nel piatto e condirle col sugo preferito. Se con salsa all'aglio e il pesto, abbinarci il Riviera Ligure di Ponente Pigato 2012 servito a 11°C in calici con stelo alto. Con salsa di noci abbinare il Golfo del Tigullio-Portofino Vermentino della medesima annata e servito alle stesse modalità. Con sugo di funghi (in rosso) sposarci il Golfo del Tigullio-Portofino Ciliegiole e il Valpolvera Rosso 2011, serviti entrambi a 16°C in calici con stelo medio. Con salsicce al sugo accompagnarlo con Pornassio 2010-2011 servito a 16-17°C nei calici prima citati.



Salsa all'aglio

(per 5 preparazioni di Bugiandu)

- 2 kg di Grana Padano grattugiato;
- 1 kg di pinoli di Pisa o nazionali;
- una testa d'aglio di Vessalico, dell'Astigiano o del Piacentino;
- 15 centilitri di olio extravergine di oliva ligure;
- un po' d'acqua di cottura delle patate.

Per piccole quantità si può usare al meglio il mortaio. Mentre nel cutter si sminuzza finemente l'aglio con pinoli e olio. Sempre rimestando, aggiungere il formaggio e di seguito, un po' d'acqua di cottura delle patate. La salsa dovrà risultare giustamente densa e cremosa.



Pizza senza glutine. È l'esperienza che fa la differenza

Per offrire ai tuoi clienti tutto il gusto di una buona pizza scegli Dr. Schär Foodservice, il n°1 del senza glutine.

I prodotti:

- ① Impasto Pizza: pronto da stendere
- ② Farina Stendipizza: indispensabile per la stesura
- ③ Base Pizza: precotta e fornita con teglia anticontaminazione
- ④ Farina Universale: da lavorare come preferisci



Best in Gluten Free

DrSchär Foodservice

Tel +39 0473 293595, foodservice.it@drschaer.com www.drschaer-foodservice.com

Una tradizione gastronomica che vanta oltre un quinto di secolo, ideata e realizzata dai fratelli Giampietro e Riccardo Parodi e Dino Ginogi, con la collaborazione di un gruppo di amici locali. Nella sagra, il Bugiandu è condito non solo con la tradizionale salsa d'aglio (saporita ma non piccante e ricca anche di pinoli), ma col torcò, con sugo di salsicce, col sugo di funghi, di noci e, interessante, col pesto. Quest'ultimo è sicuramente tra i condimenti più congeniali, in quanto il Bugiandu è simile alla pasta delle trofie (gnocchi in genovese). Per i ghiottoni e guormand, ci sono anche focaccine, tagliatelle al sugo, succulente salsicce alla griglia, braciole di vitello e manzo, trippe accomodate, formaggi e dolci casalinghi. Tutti (o quasi) rigorosamente fatti e serviti dai volontari dello staff della Sagra del Bugiandu, riconoscibili dalla classica maglia gialla. Una piacevole scampagnata fuori porta gradita da grandi e piccini, che vuol essere un motivo di cristianità per funzioni religiose di messe e rosari, vesperi dedicati al Santo Patrono e, di socialità, con musica, canti, balli e gastronomia locale.



LINEADORI
ROMA
MADE IN ITALY

DAL 1950



**SUL LEGNO... TUTTO
UN ALTRO SAPORE!**

IL TUO SUCCESSO È LA NOSTRA MISSIONE:

Produzione attrezzature professionali in legno per panifici, pizzerie
e ristoranti a norma con le vigenti leggi per il contatto alimentare

INFO

📍 Via di Vigna Giarelli 48b
00148 Roma RM

☎ Tel. 06 65 67 16 26

✉ info@lineadori.com

www.lineadori.com



**Per fare un'ottima pizza,
ci vuole un'ottima mozzarella**



CATALOGO PDF

**Formaggi freschi a pasta filata e mozzarella di bufala in vari formati,
una vasta gamma di prodotti per ristoranti e pizzerie.**



- Mozzarella per pizza in filati, cubettato e julienne
- Mozzarella di Bufala Campana DOP
- Mozzarella Per Di Latte
- Formaggi filanti e affumicati
- Preparati alimentari



www.tanagrina.com

Industria Alimentare Tanagrina S.r.l.

Via della Sorgente 84030

San Pietro Al Tanagro, SA - Italy

+39 0975 398100 +39 0975 398201

commerciale@tanagrina.com

Session Beer, le birre facili da bere.

di Alfonso Del Forno



Con l'avvicinarsi delle calde giornate estive, aumenta la voglia di bere birre semplici che mantengano intatta la qualità. È il momento delle Session Beer. Di cosa stiamo parlando? Che cosa è una Session Beer? Vediamo di individuare queste birre, partendo da alcuni parametri fondamentali.

Il primo parametro è il **grado alcolico**, che deve essere necessariamente sotto i 4,5%. Una volta superato il 5%, la bevuta è diversa, più complessa. Mantenendosi sotto questa soglia, si può bere a un ritmo moderato senza annebbiare la mente. Provando a bere in continuazione birre da 6%, l'organismo comincerebbe ad accusare il colpo in breve tempo. Le session beer, invece, possono essere bevute anche mentre si gioca a carte, senza preoccuparsi di dilapidare i propri beni.

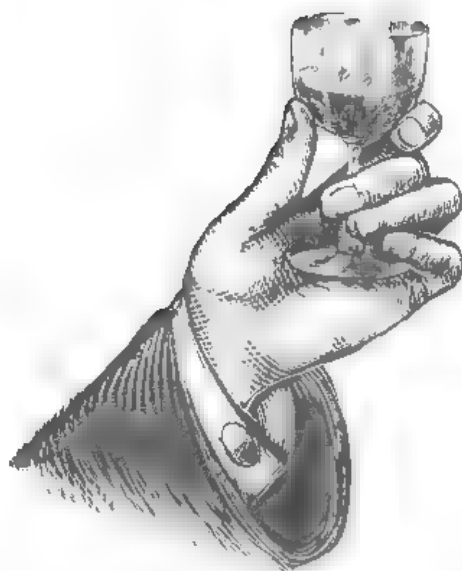
Il secondo parametro è l'**equilibrio del gusto**. Una session beer non può essere estrema, molto amara o molto dolce. L'idea principale è che la session beer possa essere bevuta senza che il palato sia condizionato da gusti estremi, bicchiere dopo bicchiere.

Terza caratteristica è quella relativa alla **conversazione**. Sì, proprio così. Le session beer non dovrebbero far interrompere la conversazione, cosa che accade con le birre molto caratterizzate che necessitano di un approfondimento organolettico durante la bevuta, con la conseguente interruzione del dialogo. Le session beer non devono essere un argomento di conversazione, è qualcosa che bevi mentre stai parlando, non qualcosa di cui parlare.

Ultima considerazione va fatta sul **prezzo di vendita**. Le session beer, proprio perché devono essere birre non impegnative, pur rimanendo complesse e di qualità, devono avere un buon prezzo. Spesso le birre molto complesse hanno prezzi elevati per il tipo di produzione utilizzato. Una session beer non deve far preoccupare più di tanto il portafogli, senza però essere scadente.



STORIE DI
ALIMENTAZIONE
E DI
GASTRONOMIA



Sante Lancerio: il primo sommelier della storia!

Ha conosciuto e valorizzato i vini del suo tempo

di Stefano Buso

Toglietevi una curiosità: andate su Google e digitate la parola "sommelier". In un battibaleno troverete così tante informazioni da restare sbalorditi. Al giorno d'oggi questo professionista esercita in più realtà e situazioni - dalle scintillanti location del "foodbeverage" ai format televisivi dedicati all'enologia - un ruolo sempre più importante e interessante. In altre parole, nell'immaginario, il sommelier rappresenta il vino come espressione di cultura

e qualità. Ma non è sempre stato così! Un tempo questo personaggio non esisteva, quantomeno non con tale appellativo. Per quanti potevano permetterselo, la nobiltà e la ricca borghesia, c'era chi selezionava e portava i vini in tavola e quel personaggio era il "bottigliere". Avere questa responsabilità presso una famiglia "di spicco" era un privilegio. In aggiunta, permetteva di viaggiare, stringere relazioni e guadagnare qualche spicciolo. Ma chi fu colui che inaugurò "la letteratura" enoica?

IN FOTO
Papa Paolo III
Farnese



Sembra che il primo a narrare i vizi e le virtù del "figlio di Bacco" sia stato Sante Lancerio, storico, geografo e bottigliere di Papa Paolo III Farnese, pontefice dal 1534 al 1549. Non si hanno notizie su di lui, e le poche che ci sono state tramandate ne facciano una figura di prim'ordine

dell'enogastronomia, anzi, dell'enologia! Nel Cinquecento, chi possedeva abilità in un qualche mestiere era destinato ad avere la protezione di nobili e ricchi, che non badavano certo a spese pur di avere

con sé "il top" che offriva il mercato, come artisti, pittori, cuochi e, naturalmente, bottiglieri. Del resto, nel Rinascimento, l'aspetto enogastronomico era uno di quelle singolarità a cui nessun potente diceva no. Inoltre il Rinascimento, tra Quattro e Cinquecento – "epoca di grandi bevute" – il vino era una presenza costante, dai banchetti alle relazioni giornaliere. Lancerio fu così preso a servizio di Papa Farnese, uomo di fede ed esigente gourmet, quantunque le sue velleità "luculliane" non gli impedirono di presenziare ad eventi importanti dal punto di vista storico, ad esempio, il XIX Concilio Ecumenico di Trento (1545-1563) allo scopo di "ricucire" l'unità della Chiesa, dopo lo strappo di Martin Lutero (1520). Nei fatti, Sante Lancerio seguì il Papa in ogni trasferta, assicurandosi che gli fossero procurate squisitezze e comodità d'ogni tipo.

I vini d'Italia



E grazie a questi frequenti "tour" sorvegliò una caterva di vini, che registrò con meticolosità. Si ritiene che ne selezionò più di cinquanta, classificandoli in parametri impensabili per l'epoca, ad esempio, in base alla stagione, al clima e allo stato umorale del degustatore. Nel suo documento descrisse "ambrosie" locali e non (addirittura di Provenza e Spagna), parlando di aspetto, sentore e abbinamenti. E persino di "status", nel senso che per la gente comune, a suo dire, erano indicati vinelli "poco impegnativi", mentre per gli uomini colti e facoltosi consigliava "elisir" più corposi. Successivamente, in una missiva, inviò al cardinal Guido Ascanio Sforza ogni sua "diligente" annotazione e proprio questo manoscritto – seppur sintetico – è considerato "l'opera" inaugurale della letteratura enologica italiana. Parecchi anni dopo la morte di Lancerio, nella seconda metà del

STORIE DI ALIMENTAZIONE E DI GASTRONOMIA



XIX secolo, questo prezioso scritto autografo fu ritrovato nella biblioteca Ariostea di Ferrara, e nel 1876 venne stampato "I vini d'Italia giudicati da papa Paolo III e dal suo bottigliere Sante Lancerio", curato dall'autore Giuseppe Ferraro.

Per quanto riguarda i contenuti originali dello scritto di Sante Lancerio è da mettere in evidenza la simbologia conferita al vino, e cioè il "leitmotiv" rinascimentale di solito riservato al nutrimento. In quei secoli il vino, al pari della cucina, non erano considerati solo piacere di gola bensì elemento di distinzione sociale, cultura ed emozioni. Ma non basta! Ritenendo che i vini avessero virtù curative, Lancerio dispensò consigli salutari da attuare grazie al loro impiego. Per inciso: gargarismi, spugnature ed efficace lenitivo di ustioni e pruriti vari. In anni recenti al vino sono stati attribuiti effetti benefici (grazie ai polifenoli), tuttavia, nel XVI secolo si esagerava nel credere che possedesse chissà

quali prerogative medicali. Chissà, l'uso per scacciare "ogni malanno" altro non era che un sottile stratagemma per berne a garganella, anzi, forse è davvero così! Il manoscritto di Lancerio, anche se diventò "un libro" qualche secolo dopo la sua scomparsa, tracciò la rotta ad altre future pubblicazioni enologiche, visto che per anni e anni fu la gastronomia ad essere la "première dame", con tomi completamente dedicati alle preparazioni culinarie.

Perciò, grazie alle dritte del 'famoso' bottigliere, il vino iniziò ad essere valorizzato e non più trangugiato come bibita per ubriaconi in vena di far baldoria! Se al giorno d'oggi la 'scarlatta-dorata bevanda' ha toccato le vette della popolarità ed è oggetto di interesse in ogni angolo del pianeta - lo dobbiamo alla lungimiranza di questo gentiluomo rinascimentale, che ci piace ricordare come il primo sommelier della storia!

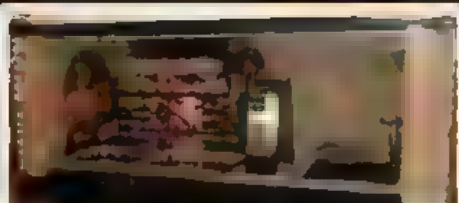
... la tradizione
su misura per
ogni esigenza ...



FORNI A LEGNA
combinati a GAS e PELLET
**PER PIZZERIE
E PANIFICI**

Realizzati a mano in
mattoni refrattari
dal 1977...

Via F. Saporì, 30
Corpolò (Rimini)
Tel. 0541 750559
Fax 0541 750837
info@fornipavesi.it
www.fornipavesi.it



GIRARROSTI E GRIGLIE PERSONALIZZATI
SIA IN ESTETICA CHE IN COMBINAZIONE

Modigliani



Scrivere il menu non è mai stato così semplice.

DAG Style presenta la nuova linea Modigliani: realizzate con base in legno di pino e da design pulito e lineare, le lavagnette da tavolo rappresentano un'ottima soluzione per dare risalto e promuovere in modo semplice e accattivante le proposte del menu.

www.dagstyle.it

NEW



Via Manzoni, 18 | 25020 Flero (BS) | ITALY Ph. +39 030 2680315 | info@dagstyle.it

D4

by DAG Style



QUESTIONE
DI GUSTO



La stagione della frutta

*La frutta ha accompagnato
da sempre l'umanità,
fin dall'inizio*



di Nives Piva

Alfichef, il tuo tocco da Chef!



I sottoli ALFICHEF non sono solo buoni ma veloci e versatili da utilizzare per la preparazione di pizze, panini, primi piatti o come contorno. Merito della pratica busta in alluminio che preserva efficientemente il prodotto a temperatura ambiente, senza ricorrere all'utilizzo di aceto.

Scopri la gamma completa e acquista direttamente su shop.alfichef.com

ALFICHEF è un marchio di  **Alfi Italian Food Company**


ALFICHEF
GUSTO IN BUSTA

QUESTIONE DI GUSTO

Si cita sempre il proverbio “Una mela al giorno toglie il medico d'intorno”, e questo detto, frutto della saggezza delle generazioni, resta di grande attualità, come lo era per gli uomini primitivi. E non solo mele: tutta la frutta fa bene, per la ricchezza di vitamine e minerali che possiede e che dona al nostro organismo che ne ha grande bisogno. Altrimenti si deve andare in farmacia a comprare pastiglie, sciroppi, integratori vari per rispondere alle necessità del nostro organismo.

Stagionalità

Abbiamo ricordato gli uomini delle origini, i nostri progenitori, i quali raccoglievano ciò che la natura offriva vicino alle loro capanne e lungo i percorsi che facevano con le loro greggi e si trattava sempre di frutta fresca, cioè di frutta di stagione.

Stagionalità significa, infatti, freschezza, cioè frutta in possesso di tutte le sue sostanze benefiche, in particolare vitamine, minerali e micronutrienti preziosissimi, anzi indispensabili per il nostro corpo, perché anche da loro dipende la nostra salute.

Quindi - fatta eccezione per le mele che si riesce a conservare da un anno all'altro e della frutta secca - tutta l'altra frutta va consumata appena colta dall'albero.

La stagione è iniziata con le fragole, poi arriva la stagione delle ciliegie, quindi le albicocche, poi le prime pere (in Veneto i “peretti di San Piero, piccole pere che maturano per fine giugno primi di luglio), poi, in una successione ricchissima: angurie, meloni, susine, fichi, pere, mele, fino ai cachi autunnali, ai mandarini, alle arance e alle nespole invernali.

A questa nostra frutta si aggiunge quella esotica, ormai di casa anche da noi: banane, mango, avocado, papaya, cocco, maracuja, guava, ananas, frutta della passione e altro ancora, alcune tipologie da mangiare fresche altre facilmente conservabili. Abbiamo citato solo alcune varietà di frutta proveniente dalle zone tropicali ma ce ne sono molte altre che, pur lentamente, arrivano anche dai nostri fruttivendoli specializzati.

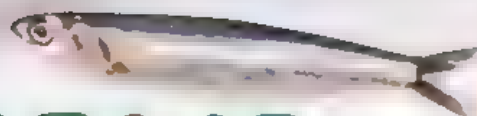
Come consumare la frutta

Ormai non siamo più in grado di rinunciare alla frutta esotica che arriva in Italia - come non rinunciamo al caffè, al tè, alle spezie, ecc. - e allora le indicazioni dei nutrizionisti vanno accolte con intelligenza, perché in tal modo si acquisiscono i maggiori benefici. Innanzi tutto va privilegiata la frutta del nostro territorio, sia fresca che secca (noci, nocciole, ecc.) e quella fresca - fragole, ciliegie, albicocche, susine, angurie, meloni, fichi, cachi, mandarini, arance, ecc. - da mangiare appena colta, quindi si può gustare la frutta esotica che apporta, anch'essa vitamine, minerali e micronutrienti utilissimi. Anzi, i frutti tropicali sono spesso molto più ricchi di nutrienti della frutta di casa nostra e vanno quindi consumati con intelligente moderazione.

I nutrizionisti - in questa rivista ce l'ha già ricordato la dot.ssa Marisa Cammarano - suggeriscono di alternare in tavola le tipologie di frutta, poiché ciascun frutto ha vitamine e minerali propri. Alternando si acquisiscono tutte le vitamine e i minerali di cui abbiamo bisogno.



come
POSSO
 OTTENERE
 una pizza a basso
CONTENUTO
PROTEICO?



FIORILE, CON GRANI ANTICHI
 UNA MISCELA DI GRANI
 TRADIZIONALI PER UN PRODOTTO
 PIÙ SEMPLICE, PIÙ SOSTANZIOSO
 E PIÙ EQUILIBRATO.

Certi sapori possono farti viaggiare indietro
 nel tempo per farti riscoprire il gusto autentico
 del passato. È questo il potere di **Grani Antichi**,
 una speciale farina macinata a pietra, come una volta.
 Utilizzala nei tuoi impasti per offrire ai tuoi clienti
 un'esperienza di gusto unica e indimenticabile.



QUESTIONE DI GUSTO



In estate

I mesi caldi che ci stanno davanti sono anche quelli che più si prestano al consumo della frutta, poiché, oltre che di vitamine e minerali la frutta fresca è molto ricca di acqua e, con le temperature che ci ritroviamo, bere liquidi è indispensabile.

Tutto quello che precede ha un senso anche per la ristorazione. Meno piatti pesanti, più ortaggi e più frutta. La bravura dei cuochi sa cosa preparare per soddisfare i clienti. E lo stesso vale per i pizzaioli: provate a proporre d'estate delle pizze alla frutta, sperimentatele, equilibratele e vedrete che il successo non mancherà!



CORE & PIZZA

IL TRONCHETTO DI FAGGIO CHE PIACE AL TUO FORNO

I tronchetti Core & Pizza
sono tutti certificati per la cottura di alimenti



CORE & PIZZA
CLASSICO

Il vero tronchetto di faggio



CORE & PIZZA turbo
CON IL FORO

Più durata più calore più brace



PIÙ IGIENE
PIÙ ORDINE
PIÙ RENDIMENTO
PIÙ RISPARMIO

**ISTITUTO
GIORDANO**
CARBON-TAX
conforme
H.A.C.C.P.
conforme

Puoi ricevere il prodotto direttamente
al tuo locale, contattaci.



www.coreepizza.it

tel. 0544 553153 - 335 5344124

Fornitori del Pizzaiolo ITALIANO
www.giordano-italia.com



L'EVOLUZIONE DELLA MACINAZIONE A PIETRA

TRITICUM

FARINA DI GRANO TENERO DECORTICATO

Molini Pivetti presenta la novità nel campo delle farine di grano tenero. L'**esclusiva tecnologia a pietra DECORTEC** permette di macinare delicatamente il chicco di grano rispettandone tutte le parti pregiate.



Due referenze, **tipo 1** ed **integrale**, ottenute da una lavorazione a tutto corpo per offrire ai professionisti la **farina dal sapore rustico, colore dorato, ricca di fibre e salubre**.

Triticum.

L'evoluzione nel rispetto della tradizione.



www.molinipivetti.it

 @molini_pivetti  @molini_pivetti



LA RIFLESSIONE DI ELIO CASTELLI SULLA MANIFESTAZIONE:

Castelli Forni, anche quest'anno ha supportato con il proprio marchio la manifestazione del Campionato Mondiale della Pizza che si è svolta a Parma dal 9 all'11 Aprile.

"In questa edizione, più degli altri anni, si è evidenziato un entusiasmo senza precedenti. La creatività e qualità messa in campo dai partecipanti ci ha piacevolmente stupiti. La pizza, come sappiamo rappresenta uno degli alimenti "Made in Italy" più apprezzato al mondo e alla nostra azienda viene riconosciuto il merito di aver realizzato una gamma di forni elettrici dedicati alla cottura specifica di pizza tonda, pala e teglia. Con potenze diverse e diversa distribuzione di calore.

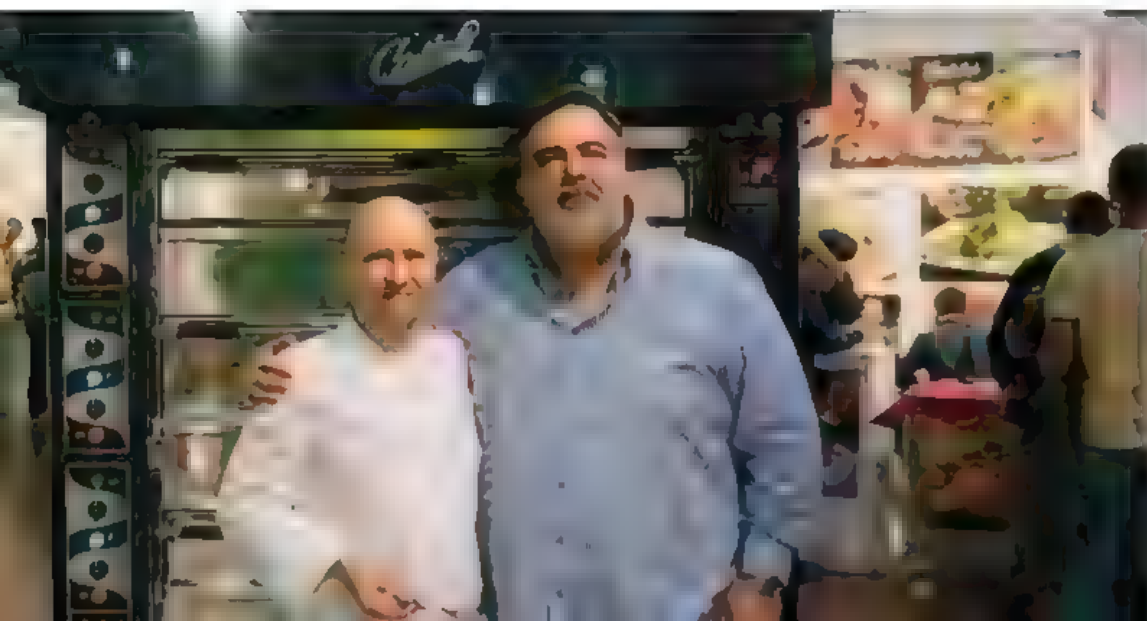
Il Campionato Mondiale della Pizza è un palcoscenico molto ambito ed apprezzato che offre visibilità e possibilità di confronto con diverse culture

Per noi è stato un piacere mettere a disposizione i nostri forni per la competizione, ma è stato ancora più bello e

gratificante osservare l'abilità e la bravura dei concorrenti, completamente a proprio agio nell'utilizzo degli stessi.

Il nostro è un prodotto rigorosamente "Made in Italy" interamente realizzato nelle nostre officine, con materiali di altissima qualità, rivolto ad utilizzatori di grande professionalità, capacità e bravura, come si è potuto vedere in questa edizione. Nei prossimi mesi ci saranno importanti novità e modelli da condividere.

Un grande ringraziamento va comunque rivolto all'organizzazione che si conferma sempre più valida, competente e professionale."



IN FOTO
Alessandro Castelli,
responsabile produzione
di Castelli Forni, con lo
chef Heinz Beck



**SCELTO DA CHI NON È DISPOSTO
AD ACCETTARE COMPROMESSI**

**Soluzioni tecnologiche avanzate
e prestazioni incomparabili
nella gamma
dei forni professionali
progettati per le esigenze
della pizzeria moderna.**

**Linee FORNI MODULARI
e FORNI MONOBLOCCO**

Comandi elettronici o elettromeccanici
per il controllo indipendente
della temperatura.

Resistenze disposte sul lato superiore
e inferiore della camera di cottura.

Controllo preciso della cottura.

Elevata capacità produttiva
ed ridotti consumi energetici.

100%
Made
in Italy

Castelliforni 

Forni Macchine Arredamenti e Attrezzature
per Pizzerie Pasticcerie Tavole Calde
Impianti Professionali per la Ristorazione

00176 Roma (Italy)
Via Fortebraccio, 33
Tel. (+39) 06.21700173 r.a.
Fax (+39) 06.21701341
www.castelliforni.it
info@castelliforni.it



GI.METAL

Partner tecnico, a fianco del Campionato Mondiale della Pizza da molti anni Gi.Metal, produce e commercializza gli attrezzi fondamentali per il lavoro del pizzaiolo: pale per infornare e sfornare la pizza, accessori per la preparazione, la cottura, il taglio, il servizio e il trasporto e carrelli tecnici per il mondo ristorazione e hotel.

> 4.500 mq di produzione nel cuore della Toscana.

> 85.000 pale per pizza prodotte in un anno.

> 85 paesi nel mondo in cui GiMetal è presente.

> 40 eventi e fiere internazionali all'anno.

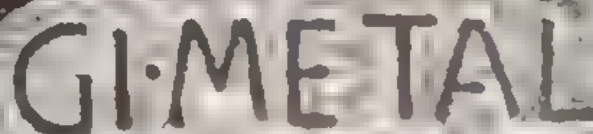


"Ogni anno Il Campionato Mondiale della Pizza rappresenta una grande occasione per incontrare i pizzaioli, il pubblico a cui i nostri prodotti sono rivolti, per far conoscere le ultime novità in casa Gi.Metal e confrontarci sugli aspetti pratici del loro lavoro. Quest'anno abbiamo portato al campionato la nostra nuova asse per la pizza in pala, che è stata accolta con piacere e apprezzata non solo dai pizzaioli in gara per la categoria "Pizza in pala" ma anche da coloro che l'hanno vista esposta all'interno nel nostro stand. Un evento unico, sapientemente organizzato e che ogni anno accresce il suo carattere internazionale, complimenti!"



IN FOTO
lo staff di Gi. Metal
al Campionato
Mondiale della Pizza
2018 con lo chef
Heinz Beck

Ingredienti di prima **Qualità**
Eccellenti strumenti di lavoro
Passione e Competenza del Pizzaiolo

The logo consists of the brand name "GI-METAL" in a bold, sans-serif font, enclosed within a horizontal oval shape.

Tutto ciò che serve
sul tuo banco di lavoro
per una pizza indimenticabile

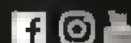
Con la stessa passione e professionalità
Gi.Metal produce da oltre 30 anni pale per infornare,
e sfornare, utensili per preparare, cuocere, tagliare,
servire, trasportare la pizza, accessori per la gestione
e pulizia del forno, carrelli per ristorazione.

Ciascun prodotto è studiato pensando all'attività
alle esigenze, alle problematiche del pizzaiolo
per facilitarlo nel proprio lavoro.

www.gimetal.it +39 0573 1943686 inform@gimetal.it

The logo consists of the brand name "GI-METAL" in a bold, sans-serif font, enclosed within a horizontal oval shape.

100%
Eccellenza
Made in Italy





LATTERIA MONTANARI

L'azienda di Villesse in provincia di Gorizia dal 1951 produce e commercializza prodotti lattiero-caseari, e dagli anni 80 si è specializzata nella produzione di mozzarella per pizza. Tra i primi caseifici a produrre formati dedicati alla pizza - julienne e cubettata - Latteria Montanari collabora con i fornitori locali garantendo l'approvvigionamento quotidiano di latte fresco. La peculiarità della mozzarella per pizza Montanari è il caratteristico gusto di latte fresco esaltato dall'utilizzo di fermenti lattici selezionati e dall'innovativo sistema di filatura a vapore, il punto di vista di Roberto Cara, amministratore delegato di Latteria Montanari, sul Campionato Mondiale della Pizza 2018:

"Non posso che prendere atto del progressivo ed evidente miglioramento in tutti gli ambiti organizzativi del Campionato Mondiale della Pizza, una manifestazione dai crescenti contenuti professionali che di anno in anno ci presenta idee ed innovazione la cui fantasia e creatività si manifestano in uno degli alimenti più noti della cultura gastronomica italiana nel mondo.

Per Latteria Montanari la partnership con il Campionato, rappresenta un percorso di internazionalizzazione che l'Azienda ha intrapreso e che intenderà proseguire negli anni avvenire."



IN FOTO
Roberto Cara,
amministratore delegato
di Latteria Montanari,
posa con Mirko Bonolo,
il vincitore della gara di
Pizza in Tegua 2018

Filata a Vapore



LA PRIMA MOZZARELLA FILATA A VAPORE



La mozzarella per pizza di Latteria Montanari
è la prima filata a vapore.
La filatura a vapore della cagliata di latte fresco
è un'innovazione che preserva il naturale
contenuto di sali minerali e vitamine
per un alimento più sano e gustoso.

Contattateci per una degustazione gratuita

Tel. 039 0451 92041 91448

Mail: info@latteriamontanari.it

Latteria Montanari Srl - Via Aquilata, 2 - 34070 Villesse (GO) - www.latteriamontanari.it

SPONSOR DEL
CAMPIONATO
MONDIALE DELLA
PIZZA 2018



FABRICA

10-11 APRILE



LILLY CODROIPO

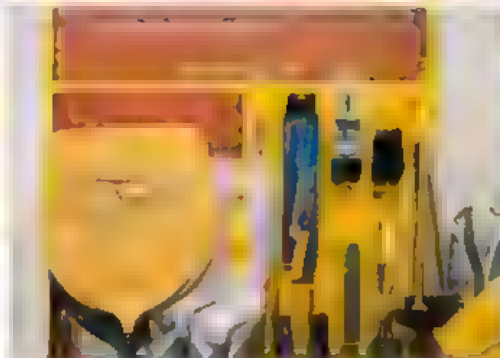
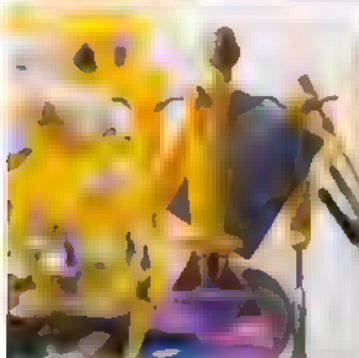
Una presenza familiare al Campionato Mondiale della Pizza è quella dell'azienda friulana Lilly Codroipo, che da sempre accompagna la manifestazione di Parma e rappresenta uno dei marchi internazionali più noti e apprezzati tra le minuterie e le attrezzature per la pizzeria. La redazione di Pizza e Pasta Italiana ha raccolto le impressioni di **Matteo Margarit**, titolare dell'azienda che dal 9 al 11 aprile era presente alla manifestazione di Parma e che testimonia il respiro sempre più internazionale di questo importante evento.

"L'edizione 2018 del Campionato Mondiale della Pizza"

Afferma Matteo Margarit "Ha sicuramente confermato le aspettative in termini di interesse del pubblico verso le pale di qualità superiore, aspetto che ci contraddistingue confermando il trend di crescita degli ultimi 3 anni. Inoltre il Campionato Mondiale della Pizza ci ha dato l'opportunità di metterci in contatto anche con molte realtà estere che si stanno maggiormente sviluppando rispetto al mercato italiano. E' stata una bellissima competizione organizzata al meglio che, anche se ha lasciato qualcuno meno soddisfatto, ha regalato a tutti i partecipanti grandissime emozioni. ci rivediamo all'anno prossimo, certi che ritroveremo tutti gli amici che da anni seguono il mondiale, di cui siamo sponsor tecnici storici".



IN FOTO
Matteo Margarit con
lo chef Heinz Beck



gli attrezzi giusti

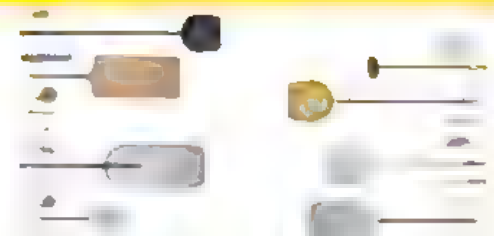


**La linea
più completa
e la migliore
qualità**

delle attrezzature minute per pizzerie, panifici, ristorazione e fast-food. Oltre 400 articoli garantiti e a norme, rifiniti nei dettagli e costruiti con i materiali più specifici, per i professionisti del settore. Prodotti in Italia!



LILLY CODROIPO s.r.l.
via Lino Zanussi 7 (zona artigianale) 33033 Codroipo UD - ITALIA
tel. +39 0432 907166 • fax +39 0432 900938
www.lillicodroipo.com • info@lillicodroipo.com
la qualità   made in Italy



IN
CONTEMPORANEA
CON

LACTOSE
FREE
EXPO

FIERA DI
RIMINI

17/20.11.2018

GLUTEN
FREE
EXPO



SALONE INTERNAZIONALE DEL MERCATO
E DEI PRODOTTI **SENZA GLUTINE**

TRENDS • EVENTS • SOURCES • NETWORK • TRADE

WWW.GLUTENFREEEXPO.EU

organizzato da

Exmedia

partner

ITALIAN
EXHIBITION
GROUP

ITA
ITALY

ORDINI ASPORTO E DOMICILIO

STRAORDINARIA CRESCITA DELLE VENDITE ON LINE !

**APP MOBILE - ECOMMERCE INTEGRATI
IN TEMPO REALE AL GESTIONALE DI CASSA.**



La gestione della comanda asporto e domicilio integrata con App Mobile per la ricezione degli ordini on line.

Permette in tempo reale l'accettazione dell'ordine che si inserisce in automatico nel gestionale.

Il principali vantaggi di questa integrazione sono:

- La riduzione dei tempi di inserimento comanda in quanto non occorre registrare manualmente l'ordine proveniente da internet.
- L'automatica proposta al cliente degli orari di ritiro e consegna in base alla capacità di produzione del locale.
- Evitare le attese telefoniche
- Evitare errori di incomprensione e contestazioni con la clientela
- Fidelizzare il cliente.
- Guadagnare tempo e nuovi clienti.



ONLINE

0521 671741 TI ASPETTIAMO ONLINE!



www.liranet.it/software-asporto-domicilio.html

► Info@ristoparma.it





AREA SVILUPPO E
CONSULENZA

Antonio Puggina
David Mandolin

AREA TECNICA

Graziano Bertuzzo

COORDINAMENTO
E SEGRETERIA

Donatella Dorigo
Cristina Mandolin
Patrizio Carrer
Caterina Orlandi

15 - 16 ott.

PIZZA SENZA GLUTINE
CON FEDERICO DE SILVESTRI
E FRANCESCA LAGONIA

I nostri corsi

Per iscrizioni

0421 83 148

info@scuolaitalianapizzaioli.it

CAORLE

SEDE NAZIONALE

CERTIFICATO N° T11/0050



**CORSI BASE
IN PARTENZA**

*Responsabile
area tecnica*

dal 18 al 22 giu.

dal 16 al 20 lug.

dal 6 al 10 ago.

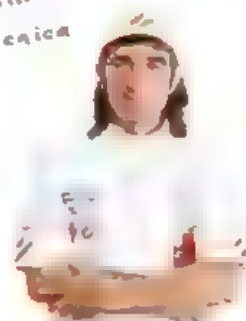
dal 3 al 7 set.

1 lug. PIZZA PALA

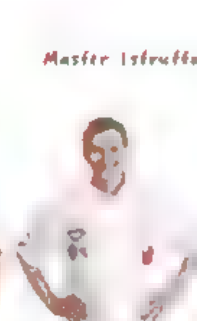
3 lug. PIZZA TEGLIA

info

0421 83 148



**GRAZIANO
BERTUZZO**



**MAURO
PASINI**



**ANGELO
SILVESTRINI**

Lazio

ROMA - OSTIA

ROMA C/O ALICE ACADEMY

**CORSI BASE
IN PARTENZA**
dal 25 giu. al 6 lug.
dal 23 lug. al 3 ago.

info

06 56.99.232

347 49.58.426



GIANLUCA PROCACCINI

Veneto

PADOVA C/O SIRMAN

info

0421 83 148

347 68.10.71



FABIO SEBASTIANI

BELLUNO

info

339 33.43.905



LUCA GACCIONE

VERONA C/O ZANOLLI

**CORSI
IN PARTENZA**
dal 2 al 6 lug.

info

347 69.96.969



FEDERICO DE SILVESTRI

Lombardia

COMO

info

02 96.48.91.42

340 42.57.917



MARIO SIGNORELLI

Toscana

PISTOIA - C/O PALA PIZZA GIMETAL

info

0421 83 148



SANDRO BATZELLA

ALESSANDRO GATTI

PINO FERRARO

Puglia

**ALBEROBELLO - BARI
C/O ISTITUTO ECCELSA**

info

080 246.1249



ROSA CASULLI

**CORSI in altre
CITTÀ D'ITALIA**

MANTOVA

0376 655.737



IVAN SANFELICI

SPONSOR TECNICI



COLLABORAZIONI

info 0421 83 148

CORSI tenuti da **MASTER** **ISTRUTTORI** con Percorso Formativo Certificato

113

info 0421 83148

Umbria

PERUGIA

info

389.11.95.664



ALESSIO PACIOTTI

Emilia Romagna

RIMINI

info

0541.39.42.31

347.97.19.204



PAOLO ROSSINI

PARMA

info

339.12.38.593



SALVATORE SALVIANI

RAVENNA

info

339.18.00.810



LUIGI TIMONCINI

Piemonte

CUNEO

info

347.71.89.220



PIETRO AMATRUDA

ALESSANDRIA

info

348.79.51.419



PAOLO ABBIATI

Liguria

LA SPEZIA

info

328.31.44.633



RICCARDO LA ROSA

GENOVA

info

329.91.17.077



ROBERTO DE SANTIS

Abruzzo

TERAMO

info

389.68.15.179



GIANNI POMPETTI

L'AQUILA

info

339.79.19.152



GIULIANO BUCCI

Lazio

ROMA - NETTUNO

info

06.98.84.90.78

393.40.81.314



VALERIO FINUCCI

NORMA - LATINA

info

0773.35.46.21

328.66.83.860



FILIPPO MARTINI

Friuli Venezia Giulia

TRIESTE

info

339.73.61.243



MARCO LAVISTA

Master Istruttori PFC

VERONA

info

347.25.82.689



GIUSEPPE CONTE

c/o Low it

info

347.222.83.20



GIORGIO SABBATINI

Campania

SALERNO

info

339.23.16.342



MICHELE CROCCIA

MODENA

BRESCIA

MANTOVA

VERONA

PISTOIA

FIRENZE

TREVISO

PADOVA

ROMA



CORSI all'ESTERO

Scuola Italiana Pizzaioli svolge la propria attività all'estero attraverso la collaborazione con affermati ed esperti professionisti che operano nei più importanti mercati della pizza.

Anche in caso di nuove sedi, l'affiancamento iniziale dei nostri Master Istruttori garantisce che il metodo di insegnamento e l'attenzione alla qualità complessiva dei corsi sia la stessa che si può riscontrare sul mercato italiano.

Qualora foste interessati all'apertura di Scuola Italiana Pizzaioli in un paese estero, e ritenete di avere le qualifiche adeguate, potete contattare il nostro staff per un colloquio conoscitivo.



Canada
REMO TORTOLA
TORONTO
Info (0039) 0421.83.148
opocatering@gmail.com

Francia
GINO JASKULA
PARIGI
Info (0033) 61.60.43.892
(0039) 0421.83.148

Polonia
SZYMON WISNIEWSKY
POZNAN
Info (0048) 885.101.141
www.fornoitalia.pl
www.scuolaitaliapizzaioli.pl

Russia
VLADIMIR DAVYDOV
MOSCA
Info (007) (495) 783.90.58
(007) (967) 170.12.30
www.pmgpus.ru

USA
LEO SPIZZIRRI
CHICAGO
Info (001) 630.395.9958
www.theculinaryacademy.com

Brasile
HENRIQUE CAVAZZOTTI
CURITIBA
Info (0055) 41.99.91.89.778
www.le5stagioniacademy.br
www.scuolaitalianapizzaioli.com.br

Germania
c/o LA BOTTEGA TOSCANA
FRANKFURT
Info (0039) 0421.83.148
www.toscanaishop24.de

Cina
LE 5 STAGIONI ACADEMY CON
SCUOLA ITALIANA PIZZAIOLI
PECHINO
JINAN
SHANGHAI
Info (0086) 185.1860.5274

Australia
MARIANO DE GIACOMI
MELBOURNE
Info (0039) 0421.83.148

Belgio
FRANCO CASANI
CHARLEROI
Info (00324) 95.27.31.73

Perth
THEO KALOGERAKOS
PERTH
Info (0039) 0421.83.148

Margareth River
IVAN ZECCA
MARGARETH RIVER
Info (0039) 0421.83.148

"Dentro
una grande
pizza
c'è sempre
una grande
farina"

TESTA & CUORE

il Molino
CHIAVAZZA



PARTNER DEI PIÙ ESIGENTI
MAESTRI PIZZAIOLI

www.molinochiavazza.it



Formati: 5 kg - 25 kg

Maestrella

PIZZA CHEESE

UNA GAMMA UNICA
PER IL SUCCESSO DI
TUTTE LE VOSTRE
RICETTE



ELEVATO POTERE filante
CONSISTENZA fondente
UN SAPORE lattico deciso

Solo MAESTRELLA vi offre una gamma completa di mozzarelle e formaggi per pizza per tutti gli usi. Elevato potere filante, consistenza fondente, una ricetta per ogni tipo di forno, mix o mozzarella 100% latte: con MAESTRELLA potete scegliere tra ingredienti freschi, surgelati e IQF, per il sicuro successo delle vostre pizze o altre preparazioni gastronomiche.

Scoprite la gamma di prodotti e le ricette su: www.maestrella.com



EURIAL ITALIA

CONTATTI: Guillaume Rozoy ((+39) 340 8488861 / guillaume.rozoy@eurial-international.com)

Franck Galopin ((+39) 348 6669658 / franck.galopin@eurial-international.com)

www.eurial-international.com - www.maestrella.com

 **Eurial**
International

ILLUSTRAZIONE: GIANCARLO PIRELLA - FOTOGRAFIA: GIANCARLO PIRELLA - FOTOGRAFIA: GIANCARLO PIRELLA